Kuchnia
Instalacja i obsługa

K 3C8 P.B/U

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование

sporák
instalace a použití

Elektroherd
Installations- und Bedienungsanleitung

Готварска печка
Монтаж и употреба

INDESIT

(PL) **Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem “Siedmiu kucharzy”**
Instrukcja instalacji i obslugi 3

(GB) **Cooker with new “7 cuochi” oven and ceramic hob**
Instructions for installation and use 15

(CSI) **Плита с новой духовкой “7 Поваров” и рабочей поверхностью из стеклокерамики**
Инструкции по установке и эксплуатации 25

(CZ) **Sporák s troubou “7 kuchařů”**
Návod k instalaci a použití 35

(DE) **Der Elektroherd mit dem Neuen “7 Cuochi”-Backofen**
Installations- und Bedienungsanleitung 47

(BG) **Готварска печка с фурна тип “7 готвача” и керамичен плот**
Инструкции за монтаж и употреба 58

Zalecenia eksploatacyjne

1. **Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.**
2. **Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.**
3. Po rozpakowaniu kuchenki należy sprawdzić czy w trakcie transportu nie uległa ona uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastykowe, pianka poliestrowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.
4. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.
5. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy gdy kuchenka zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.
6. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.
7. Należy sprawdzić, czy dopuszczalne obciążenie sieci elektrycznej oraz gniazdek sieciowych pozwala na przyłączenie urządzenia. Maksymalny pobór mocy podany jest na tabliczce znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika.
8. Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy użyć wielobiegunowego wyłącznika sieciowego o odległości styków co najmniej 3 mm.
9. Jeżeli gniazdko sieciowe i wtyczka urządzenia nie pasują do siebie, należy zlecieć wykwalifikowanemu elektrykowi wymianę gniazdka oraz sprawdzenie, czy przekrój kabli w gniazdku odpowiada maksymalnej pobieranej mocy przez urządzenie. Stosowanie przejściówek, rozgałęziaczy ani przedłużaczy nie jest zalecanie.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania jeśli nie jest ono używane. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.
11. Nie wolno zasłaniać szczelin wylotowych gorącego powietrza ani szczelin wentylacyjnych.
12. Nie wolno samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym.
13. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego lub nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
14. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać kilku podstawowych zasad. W szczególności:
    - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, ani mając mokre stopy,
    - nie wolno korzystać z urządzenia, przebywając w jego otoczeniu bez obuwia,
    - nie stosować przedłużaczy, a jeśli będzie to konieczne, należy zachować szczególną ostrożność,
    - aby wyłączyć kabel zasilający z gniazdka sieciowego w żadnym wypadku nie należy ciągnąć za kabel,
    - nie narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca, itp.),
    - z urządzania nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby nie znające urządzenia.
15. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.
16. Jeżeli zauważy się pęknięcia na powierzchni płyty ceramicznej, należy natychmiast odłączyć prąd. W celu naprawienia uszkodzenia należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego punktu naprawy i stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nie zastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
17. Jeżeli urządzenie ma pozostawać przez jakiś czas nie używane, radzimy odłączyć przewód zasilający po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazdka. Należy ponadto odpowiednio zabezpieczyć te części urządzenia, które mogłyby stanowić zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby w zabawie użyć urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
18. Płyta ceramiczna jest odporna na wahania temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. W takim wypadku należy natychmiast odłączyć zasilanie i zwrócić się do autoryzowanego punktu naprawy.
19. Należy pamiętać, że płytki grzejne pozostają ciepłe przez około pół godziny po wyłączeniu. W tym czasie nie należy przypadkowo stawiać na nich żadnych naczyń lub przedmiotów.
20. Nie wolno włączać powierzchni grzejnych, jeżeli znajduje się na nich folia aluminiowa lub tworzywa plastikowe.
21. Nie należy zbliżać się do nagrzanych powierzchni.
22. Używając drobnego sprzętu AGD należy zwrócić uwagę, aby przewody zasilające tych urządzeń nie dotykały rozgrzanych powierzchni.

23. Używając do gotowania rondli, należy zwrócić uwagę, by ich rączki były skierowane do środka, aby ich przypadkiem nie wywrócić.
24. Nie wolno pozostawiać włączonej powierzchni grzejnej, jeżeli nic na niej nie gotujemy, ponieważ ulegnie ona bardzo szybkiemu rozgrzaniu, co może uszkodzić elementy grzejne.
25. Zalecenia przed pierwszym użyciem. Klej użyty do zabezpieczenia płyty może pozostawiać tłuste ślady. Radzimy usunąć go przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia za pomocą delikatnego (nie ściernego) środka czystości. Przez pierwszych kilka godzin użytkowania może unosić się znad kuchni zapach gumy, który jednak szybko zniknie.
26. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.
27. W przypadku gdy zrezygnują Państwo z używania kuchenki lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.
28. Jednym z częstszych typów wypadków, które mogą zdarzyć się podczas korzystania z kuchenek są poparzenia małych dzieci. Mogą one powstać:
    a) w wyniku dotknięcia gorących części,
    b) w wyniku rozlania gorących płynów,
    c) gdy dziecko ściągnie na siebie naczynie, chwytając za wystający poza blat kuchenki uchwyt.
29. Należy pamiętać, że skóra małych dzieci jest o wiele bardziej wrażliwa niż skóra osób dorosłych, przez co bardziej narażona jest na porażenia. Dlatego też zalecamy, aby podczas korzystania z urządzenia oraz podczas jego stygnięcia po zakończeniu gotowania uniemożliwić przebywanie w jego pobliżu małych dzieci.
30. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości, do gotowania na płytkach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
31. Szczególnej uwagi należy dołożyć podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyń takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym.
32. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
33. Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchenki, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.
34. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokrętła ustawione są w położeniu „●”/„o”.
35. **Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń i materiałów łatwopalnych.**
36. Kuchnię należy ustawić na podłodze (nie ustawiać na cokole).
37. **Nie wolno uderzać w pokrętła i palniki.**
38. **Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej gazowej i elektrycznej. Wszelkie zmiany może wykonać jedynie uprawniony instalator.**

Instalacja

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.
Ważne: Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Instalacja kuchni

- **Kuchnia elektryczna pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.**
- **Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku w pomieszczeniu zblokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.**

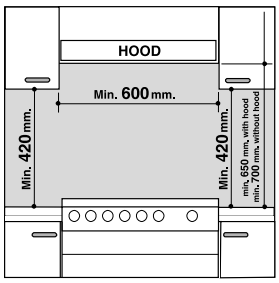
Uwaga: Kuchnia zabudowana w klasie X (PN-92/E-08208/01) nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.
Przykład ustawienia kuchni (rys.). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:
a) kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające

z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,

b) meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami. Nie wolno wieszać zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,

c) okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,

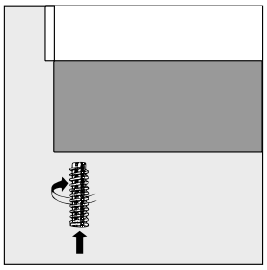
d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów nie zabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,



e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kuchenki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 55°C od temperatury otoczenia.

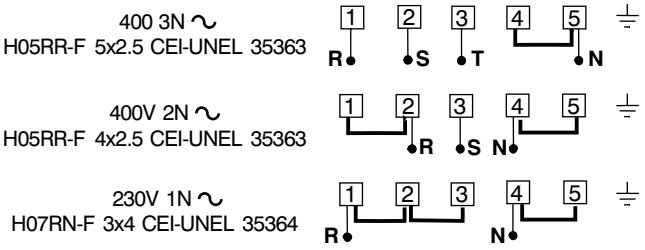
Poziomowanie kuchenki

Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne, należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



Podłączenie do instalacji elektrycznej

Aby zapobiec nagrzewaniu się kabla zasilającego, należy go przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki całkowicie rozwinąć. Kuchenki należy podłączać do zasilania według poniższego diagramu:



Montaż kabla zasilającego

Otwarcie skrzynki zaciskowej:

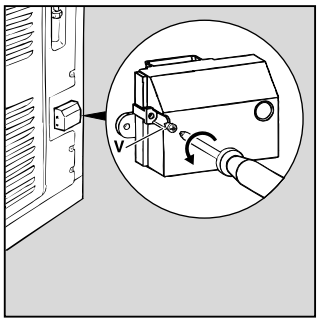
- odkręcić śruby „V",
- pociągnąć i otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej.

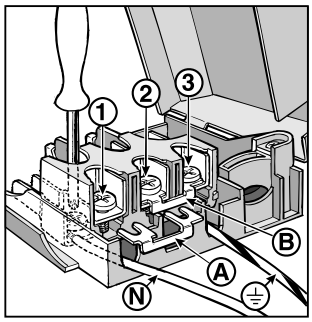
W celu podłączenia kabla wykonać następujące czynności:

- Wstawić mostki A i B we właściwe miejsca, w zależności od typy podłączenia, zgodnie ze schematem pokazanym powyżej.

Uwaga: Mostki są fabrycznie wkręcone w pozycji podłączenia kuchni do jednej fazy 230 V (dwa mostki łączą punkty 1-2-3). Mostek łączący punkty 4-5 znajduje się w dolnej części kostki przyłączeniowej.

- Odkręcić śruby przytrzymujące kabel i trzy śruby styków L - N - ⏚.
- Zamocować kabelki pod główkami śrub przestrzegając kolorów: niebieski (N) do gniazda 5; brązowy (R-S-T) do gniazda 1-2-3; żółto-zielony ⏚) do gniazda ⏚.
- Zamocować kabel zasilający w odpowiedniej prowadnicy i zamknąć pokrywę.





Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie można podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania.

Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić, czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki,
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów,
- wtyczka lub wyłącznik sieciowy będą łatwo dostępne,
- w przypadku wymiany kabla należy zwrócić uwagę, aby przewód uziemienia był dłuższy o około 2 cm od pozostałych przewodów.

Dane techniczne

Wymiary piekarnika

szerokość	39 cm
głębokość	41 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika:
54 litry

Max. moc piekarnika:
2700 W

Moce grzałek płyty:

lewa przednia	1200 W
lewa tylna	1700 W
prawa tylna	1200 W
prawa przednia	1700 W

Max. moc grzałek płyty:
5800 W

Etykieta energetyczna
Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304).
Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika:

- pieczenie statyczne: wybrana funkcja
- pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja

Częstotliwość i napięcie zasilania kuchenki:
230/400V 3N ~ 50Hz

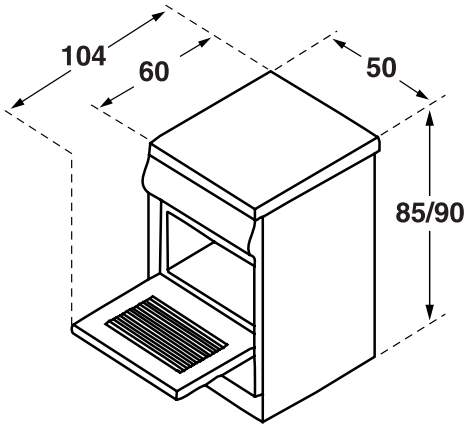
Wymiary szuflady do podgrzewania żywności:

szerokość	42 cm
głębokość	44 cm
wysokość	23 cm

CE Urządzenie jest zgodne z następującymi normami Wspólnoty Europejskiej:
- 72/23/EEC z dnia 19/02/73 (Niskie Napięcie) i późniejsze zmiany.
- 89/336/EEC z dnia 03/05/89 (Kompatybilność Elektromagnetyczna) i późniejsze zmiany.
- 93/68/EEC z dnia 22/07/93 i późniejsze zmiany.

B Niniejsze urządzenie posiada certyfikat bezpieczeństwa wydany przez OBR „PREDOM" w Warszawie.

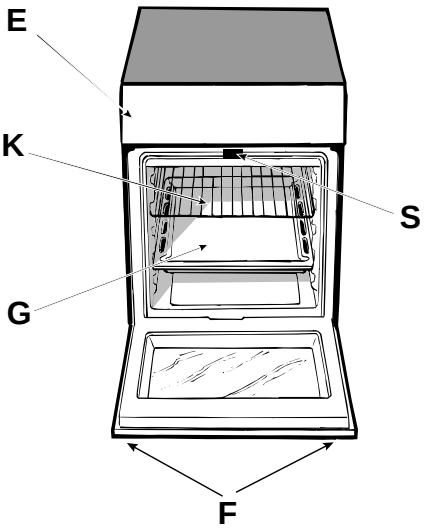
Uwaga:
Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:
- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka,
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.

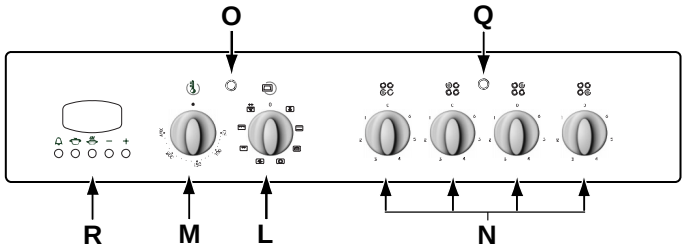


Opis kuchni

Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem „Siedmiu kucharzy"

E Panel sterujący
F Regulowane nóżki
G Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
K Kratka piekarnika
L Pokrętło wybierające opcje pracy piekarnika
M Pokrętło termostatu piekarnika
N Pokrętła grzałek płyty kuchni
O Kontrolka uruchomienia piekarnika
Q Zielona kontrolka włączenia elektrycznej płytki grzejnej
R Elektroniczny programator
S Blokada drzwi piekarnika (nie wszystkie modele)

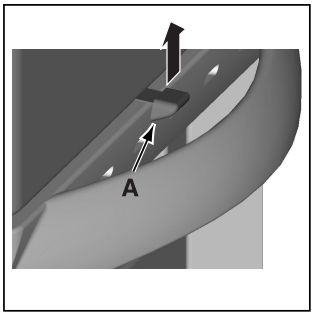




Poszczególne funkcje kuchenki obsługiwane są za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.
Uwaga: Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.
Uwaga: Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki. Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

Ważne: W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika należy najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski i (na wyświetlaczu pojawi się symbol).

Blokada drzwi piekarnika (nie wszystkie modele)
Niektóre modele zostały wyposażone w blokadę zabezpieczającą drzwi piekarnika, umieszczoną między panelem sterującym, a drzwiami piekarnika. Otwarcie drzwi jest możliwe po lekkim uniesieniu blokady do góry.



Pokrętła piekarnika (L) (M)
Pokrętła te służą do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury właściwej dla potraw pieczonych w piekarniku. Funkcje pieczenia są ustawiane przez odpowiednie operowanie dwoma pokrętłami:

L – opcje pracy piekarnika (symbol)

M – temperatura pieczenia (symbol)

Po ustawieniu pokrętła w dowolnym położeniu, poza położeniem „Off", zapali się lampka **O** sygnalizacyjna piekarnika. Ustawienie pokrętła na symbolu umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

1. Piekarnik statyczny
Położenie pokrętła „**L**": .
Położenie pokrętła „**M**": wybrać położenie z zakresu pomiędzy **60**°C a **Max**.
Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączone zostaną oba elementy grzejne – górny i dolny. W tym trybie piekarnik pracuje podobnie do tradycyjnych pieców stosowanych przez nasze babki. Statyczny piec konwekcyjny jest niezastąpiony w przygotowywaniu potraw składających się z dwóch lub większej ilości oddzielnych składników, które połączone tworzą ostateczne danie, jak na przykład: kapusta i żeberka wieprzowe, dorsz na słono po hiszpańsku, sztokfisz all'anconetana, krucha cielęcina z ryżem, itp.
Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przyrządzania dań z wołowiny lub cielęciny, takich jak: mięsa duszone, gulasze, dziczyzna, noga lub łopatka wieprzowe, itp. Wymagają one powolnego pieczenia i stopniowego dodawania bulionu lub płynów. Ten tryb pieczenia nadaje się również doskonale do pieczenia kruchych ciastek lub herbatników jak również deserów owocowych. W trybie statycznego pieca konwekcyjnego zalecane jest korzystanie jedynie z jednego poziomu piekarnika. Wykorzystanie większej ilości tac wpłynęłoby negatywnie na rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Wybór jednego z poziomów w piekarniku umożliwia zróżnicowanie stopnia wypieczenia górnej i dolnej części potrawy. Pieczenie na dwóch pierwszych dolnych poziomach zapewni rozprowadzanie większej ilości ciepła w dolnej części piekarnika.

2. Pieczenie ciasta
Położenie pokrętła „**L**": .
Położenie pokrętła „**M**": wybrać położenie z zakresu pomiędzy **60**°C a **Max**.
W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.
Praktyczne rady:
- przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany,
- nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę,
- potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika,
- kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3,
- nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia.

3. Pieczenie pizzy
Położenie pokrętła „**L**": .
Położenie pokrętła „**M**": wybrać położenie z zakresu pomiędzy **60**°C a **Max**.
W tej pozycji jest włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz termoobieg. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika dzięki dużej mocy dostarczanej (2800–2900 W), przy czym ciepło rozchodzi się głównie z dołu. Funkcja „pieczenie pizzy" jest szczególnie zalecana do potraw wymagających dużej ilości ciepła, na przykład: pizzy i dużych pieczeni. Należy używać tylko jednego poziomu, gdyż w przypadku używania dwóch poziomów należy zamienić potrawy miejscami w trakcie ich przygotowywania.

4. Piekarnik z nawiewem
Położenie pokrętła „**L**": .
Położenie pokrętła „**M**": wybrać położenie z zakresu pomiędzy **60**°C a **Max**.

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach".
Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie:
Tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie i uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.
Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C–100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

5. Grill

Położenie pokrętła „**L**": .

Położenie pokrętła „**M**": **Max**.

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp...

6. Podwójny Grill

Położenie pokrętła „**L**": .

Położenie pokrętła „**M**": **Max**.

W trybie tym element grzejny jest znacznie większy niż w normalnych trybach. Dzięki nowemu kształtowi, grill ten ma wydajność większą o około 50% od tradycyjnych. Eliminuje on ponadto obszary nie ogrzanego powietrza, które mogą pojawiać się w narożnikach piekarnika.

7. Podwójny grill z wentylacją

Położenie pokrętła „**L**": .

Położenie pokrętła „**M**": wybrać położenie z zakresu pomiędzy **60**°C a **200**°C.

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.

Uwaga: Z grilla (programy 5, 6, 7) należy korzystać **przy zamkniętych drzwiczkach**.

Kontrolka piekarnika (O)

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia temperatury zadanej pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać, aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Ważne: Podczas korzystania z piekarnika lub grilla należy uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia. Drzwiczki piekarnika podczas pieczenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Rożen

Uruchamianie rożna.

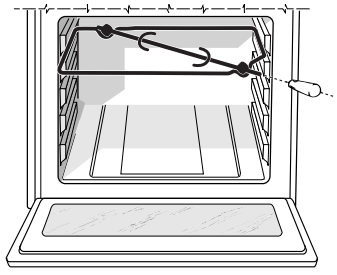
Z rożna korzysta się w następujący sposób:

a) Wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1.

b) Zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzający czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej.

c) Zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji (**L**) ustawiając w pozycji .

d) Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem (**M**) pozycja **Max**.



Dodatkowa, trzecia szyba do drzwiczek

Istnieje możliwość dokupienia specjalnego zestawu zmniejszającego temperaturę drzwiczek działającego piekarnika. Jeśli w Państwa domu są małe dzieci, zakup tego zestawu jest koniecznością. Numer zestawu to **076650**. Zestaw ten instalowany i rozprowadzany jest przez autoryzowane punkty serwisowe.

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:
- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu,
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu,
- minutnik.

Funkcje przycisków:

: minutnik – godziny i minuty

: czas pieczenia

: czas końca pieczenia

− : ustawianie czasu pieczenia – do tyłu

+ : ustawianie czasu pieczenia – do przodu

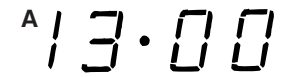
Ustawianie zegara
Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę **0:00**) i zacznie migać.
- Przycisnąć jednocześnie przyciski i a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków − oraz + .
  Przycisk + przesuwa czas do przodu.
  Przycisk − cofa czas.

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara, należy wykonać czynności opisane powyżej.

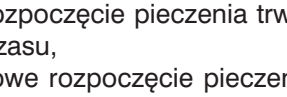
Ręczne sterowanie pracą piecyka
Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem.
Uwaga: Przestawianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciskanie przycisków i .

Programowanie pracy piekarnika
Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.
1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętłem trybu piekarnika a pokrętłem termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomocą przycisków − i +. Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:

   Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem i literą „**A**" (auto).
3. Przycisnąć przycisk , a następnie za pomocą przycisków − i + ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.



4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.



Zapali się litera „**A**" przypominając, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol .
W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony czas pieczenia przyciskając przycisk oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .
Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkuminutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami − i +.
Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się od razu.

W celu skasowania ustawienia programatora należy jednocześnie wcisnąć przyciski i .

Minutnik
Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.
Po przyciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się:

Następnie, za pomocą przycisków − i + należy ustawić wybrany czas do odliczania.
Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.

Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami − i +); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol zgaśnie.

Poprawianie / odwoływanie ustawień
- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza − lub +.
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od czasu trwania pieczenia.

Pieczenie - porady

Kuchenka umożliwia Państwu przyrządzanie potraw na wiele różnych sposobów, umożliwiając wybór najlepszej metody dla danego rodzaju dania. Z czasem nauczą się Państwo najlepszych sposobów wykorzystania tego niezwykle wygodnego urządzenia. Przedstawione poniżej wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które mogą być zmieniane odpowiednio do własnego doświadczenia.

Wstępne nagrzewanie piekarnika
W przypadkach, gdy zachodzi konieczność uprzedniego nagrzania piekarnika, w zasadzie każdorazowo przy pieczeniu potraw przygotowywanych z użyciem drożdży, zaleca się skorzystanie z funkcji roboczej „**pieczenie pizzy**" pozwalającej na szybkie nagrzanie piekarnika, przy niewielkim zużyciu energii. Po włożeniu potrawy do piekarnika, w zależności od potrzeby można skorzystać z innej funkcji roboczej urządzenia.

Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu roboczego piekarnika
Jednoczesne pieczenie na dwóch poziomach roboczych piekarnika jest możliwe jedynie przy włączeniu funkcji „**termoobieg**". Zaleca się skorzystanie z drugiego i trzeciego poziomu od gdyż pierwszy i czwarty są bezpośrednio ogrzewane, co może spowodować przypalenie się delikatnych potraw. Używając trzech poziomów jednocześnie należy używać poziomów środkowych, należy także zamienić miejscami potrawę z trzeciego i czwartego poziomu podczas pieczenia.

Korzystanie z opiekacza
Piekarnik 7 kucharzy daje państwu 3 różne możliwości opiekania.
Dla małych porcji należy korzystać z funkcji „**grill**", która przy niewielkim poborze mocy (tylko 1200 W) pozwala na osiągniecie doskonałych rezultatów opiekania niewielkich porcji produktów, w przypadku takich potraw jak tosty, parówki itp. Z uwagi na fakt, iż tylko środkowa część grzejnika opiekacza żarzy się, potrawy umieszczone w narożnikach rusztu piekarnika nie są opiekane. **Należy zatem pamiętać o właściwym umieszczeniu potraw na ruszcie, tj. w jego centralnej części.**

Funkcja „**podwójny grill**" gwarantuje natomiast pełne wykorzystanie powierzchni rusztu. Używać dla równomiernie rozłożonych potraw, zajmujących całą powierzchnię rusztu w celu uzyskania równo zrumienionej na złoty kolor skórki.

Funkcja „**podwójny grill z nawiewem**" okazuje się niezastąpiona w przypadku konieczności szybkiego opiekania, łącząc zalety opiekacza z korzyściami wynikającymi ze stosowania funkcji termoobiegu: gotowa potrawa jest pięknie przyrumieniona i dobrze wypieczona od dołu. Umożliwia opiekanie dużych kawałków mięsa i drobiu bez użycia rożna. Można również korzystać z opisanej funkcji w końcowym etapie pieczenia potraw, w celu równomiernego przyrumieniania. **Uwaga!** Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika, osiągniemy wówczas lepsze rezultaty i znaczną oszczędność energii (około 10%). Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętła regulacji temperatury w pozycji **maximum**. Wymóg ten ściśle związany jest z zasadami, na których opiera się funkcjonowanie opiekacza – optymalna wydajność promieni podczerwonych działających na potrawę osiągana jest w wysokich temperaturach. W przypadku gdy jest taka potrzeba można oczywiście obniżyć temperaturę w piekarniku, gdy pracuje on w jednej z funkcji z użyciem opiekacza. W tym celu, wystarczy za pomocą termoregulatora ustawić (niższą od maksymalnej) żądaną temperaturę. Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić specjalną blachę na pierwszym poziomie od dołu.

Pieczenie ciast
Ciasta należy wkładać do nagrzanego piekarnika, piekarnik osiąga właściwą temperaturę, gdy zgaśnie lampka kontrolna „**O**". Nie należy otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia gdyż może to spowodować opadnięcie już wyrośniętego ciasta. Masa wsadowa ciasta (ciasta ubijane) nie powinna być zbyt płynna, w przeciwnym razie wydłuża to cykl pieczenia.
Najczęściej powtarzające się problemy w przypadku pieczenia ciast:

Ciasto jest zbyt suche.
Następnym razem ustawić temperaturę wyższa o 10°C i skrócić czas pieczenia.

Ciasto „siada".
Masa wsadowa powinna być gęstsza lub należy obniżyć o 10°C temperaturę pieczenia

Wierzch ciasta jest przypalony.
Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika, ustawić niższą temperaturę, wydłużyć czas pieczenia.

Ciasto ma zakalec.
Należy zrobić suchszą masę, zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.

Ciasto przywarło do formy.
Starannie wysmarować formę i wysypać mąką.

W wyniku równoczesnego pieczenia ciast na dwóch różnych poziomach uzyskaliśmy niezadowalający rezultat w przypadku jednego z nich (różnica w stopniu wypieczenia).
Ustawić niższą temperaturę. Równoczesne włożenie potraw do piekarnika, wcale nie oznacza, iż muszą one zostać wyjęte w jednakowym czasie.

Pieczenie pizzy

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przy pieczeniu pizzy, należy zastosować funkcję „**pieczenie pizzy**":

- Wstępnie nagrzać piekarnik, nie krócej niż przez 15 minut.
- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capricciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.
- W przypadku pieczenia na więcej niż jednym poziomie (maksymalnie na 3) zaleca się włączenie termoobiegu gdyż przy włączenie samej funkcji „**pieczenie pizzy**" powoduje, że pierwszy poziom od dołu jest cieplejszy od pozostałych.

Potrawy mięsne i rybne

Aby uniknąć nadmiernego wysuszenia mięsa, zalecana minimalna masa ustalona została na 1 kg. Drób i ryby powinny być pieczone w niskich temperaturach (150–175°C). Zalecana temperatura dla mięs zależy natomiast w dużym stopniu od żądanego stopnia wypieczenia. Jeżeli pragniemy, aby mięso było „krwiste" należy w pierwszej fazie pieczenia, ustawić na krótki okres czasu wysoką temperaturę rzędu 200–220°C, by później stopniowo ją obniżać. Przy wyborze odpowiedniej temperatury należy kierować się następującą zasadą: im większa porcja mięsa, tym niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia. Ułożyć mięso na środku rusztu i umieścić pod nim blachę na kapiący tłuszcz. Potrawa powinna znajdować się pośrodku piekarnika. Jeśli chce się, by była ona bardziej ogrzewana od dołu, należy skorzystać z niższych poziomów. Aby pieczeń zachowała wszystkie walory smakowe (szczególnie w przypadku kaczki i dziczyzny), należy od góry obłożyć ją boczkiem lub słoniną.

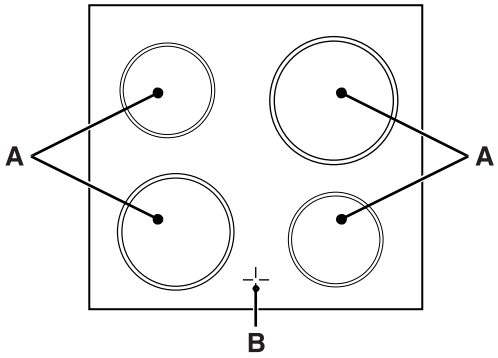
Instrukcja obsługi płyty ceramicznej

Opis płyty do gotowania

A Pola grzewcze

B Kontrolka ciepła szczątkowego. Wskazuje, że jedna lub więcej płytek mają temperaturę ponad 60°C także po ich wyłączeniu. Niektóre modele mają cztery kontrolki ciepła szczątkowego, po jednej dla każdej płytki.

Opis elementów grzejnych

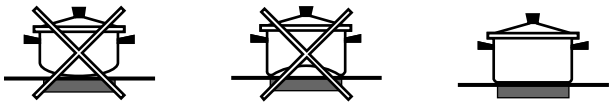


Elementy promieniste składają się z okrągłych oporników. Rozgrzewają się w kilkadziesiąt sekund od włączenia.

Uwagi na temat użytkowania płyty ceramicznej

Aby osiągnąć najlepsze rezultatu gotując na płycie, należy przestrzegać kilku podstawowych zasad dotyczących gotowania i przygotowywania potraw.

– Używać garnków z płaskim dnem, by być pewnym że garnek przystaje do płytki.



– Używać garnków o wystarczającej średnicy zakrywających w całości płytkę, tak by wykorzystywane było całe ciepło.

– Upewnić się że spód garnka jest czysty i suchy, co zapewnia dobre przyleganie i długi użytkowanie płytek i samych garnków.
– Nie używać naczyń używanych jednocześnie na palnikach gazowych. Skoncentrowanie ciepła w palnikach gazowych jest takie, że może deformować dno garnka tak więc używając go następnie na blacie ceramicznym nie osiągnie się nigdy zamierzonego rezultatu.

Pokrętła elektrycznych płytek grzejnych kuchenki (N)

Kuchenki mogą być wyposażone w płytki grzejne zwykłe lub szybko nagrzewające się, w wielu różnych konfiguracjach (płytki szybko nagrzewające różnią się od normalnych czerwonym kółkiem na ich środku). Aby uniknąć rozpraszania energii cieplnej i przypalania dań, należy stosować wyłącznie garnki o płaskich dnach, o średnicach nie mniejszych od średnicy płytki. W poniższej tabeli przedstawiono zalecane położenia pokrętełł do przygotowywania różnych potraw.

Położenie	Płytka normalna lub szybko nagrzewająca się
0	wyłączona
1	gotowanie warzyw, ryb
2	gotowanie kartofli (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Dalsze gotowanie dużych ilości jedzenia, minestrone
4	pieczenie (średnia intensywność)
5	pieczenie (bardziej intensywne)
6	przyrumienianie i osiąganie temperatury wrzenia w krótkim czasie

Lampka sygnalizacyjna płytek elektrycznych (Q)

Lampka ta świeci się przez cały czas gdy włączona jest jakaś płytka elektryczna na blacie kuchenki.

Szuflada / schowek kuchni

Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchni. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie / schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Numer półki od dołu	Czas rozgrzewania wstępnego (min.)	Położenie pokrętła termostatu	Czas pieczenia (min.)
1. Włączony grzejnik dolny i górny	kaczka	1	3	15	200	65-70
	pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	herbatniki	–	3	15	160	15-20
2. Pieczenie ciasta	kruche ciasta	0,5	3	15	180	20-30
	torty z owocami	1	2/3	15	180	45-50
3. Pieczenie pizzy	pizza	0,5	3	15	220	15-20
	pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	kurczak	1	2/3	10	180	60-70
4. Włączony termoobieg	pizza (na kilku poziomach)	1	2/4	15	230	15-20
	lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	tagliatelle zapiekane	1	3	10	180	20-30
	makaron zapiekany	1	3	10	180	20-30
	jagnię	1	2	10	180	40-45
	kurczak	1	2	15	200	60-70
	makrela	1,5	2	10	180	50-55
	kiełczak śródziemnomorski	1	2	10	180	55-60
	tort czekoladowy	1	3	10	160	50-60
5. Włączony grill	sola i mątwa	1	4	5	Max	8
	szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	Max	4
	dorsz w plastrach	1	4	5	Max	10
	warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	8-10
6. Włączony podwójny grill	befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15
	kotlety	1,5	4	5	Max	20
	hamburgery	1	3	5	Max	7
	makrela	1	4	5	Max	15-20
7. Podwójny grill z nawiewem	kurczak z rusztu	1,5	2	5	200	55-60
	nadziewana mątwa	1,5	2	5	200	30-35
Rożno	cielęcina	1,5		5	200	70-80
	kurczak	1,5		5	200	70-80

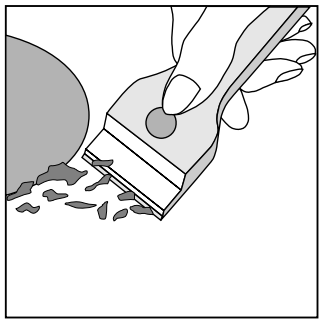
Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Konserwacja i czyszczenie piekarnika

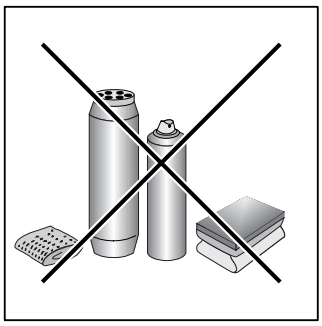
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:
- powierzchnie emaliowane i samoczyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ścierających ani żrących;
- wnętrze piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze spłukać i wytrzeć do sucha
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozje. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody.

Czyszczenie płyty
Zanim zaczniesz gotować, powierzchnia płyty musi być wyczyszczona przy pomocy wilgotnej ścierki, tak by usunąć kurz i resztki jedzenia. Powierzchnia płyty powinna być czyszczona regularnie przy użyciu letniej wody i nie ściernego detergentu. Co jakiś czas należy używać środka przeznaczonego specjalnie do czyszczenia płyt ceramicznych. Najpierw należy usunąć z płyty wszystkie resztki jedzenia i tłuszczu przy pomocy łopatki do czyszczenia na przykład CERA (nie należy do wyposażenia).



Czyścić płytę, gdy jest letnia, używając odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie do sucha. Folia aluminiowa, plastikowe przedmioty i materiały syntetyczne, które przypadkiem się roztopiły, podobnie jak cukier i potrawy z dużą jego zawartością, należy natychmiast usunąć z jeszcze ciepłej płytki przy pomocy łopatki. Specjalne środki czyszczące tworzą na powierzchni warstwę chroniącą przed brudem. Chroni ona także powierzchnią przed ewentualnymi uszkodzeniami spowodowanymi potrawami z dużą zawartością cukru. W żadnym przypadku nie należy używać gąbek lub produktów ściernych, a także agresywnych chemicznie produktów takich jak spraye do kuchenek lub odplamiacze.

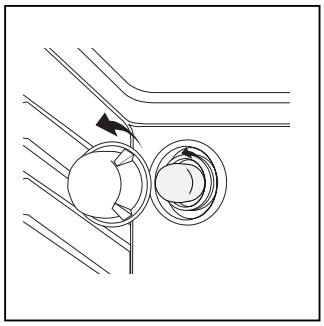


Środki przeznaczone do czyszczenia płyt ceramicznych:
- łopatka z ostrzem i ostrza do wymiany
- Hobbistica i Ferramenta
- Stahl-Fix
- SWISSCLEANER
- WK TOP

Inne środki przeznaczone do płyt ceramicznych
- Casalinghi
- Fai-Da-Te
- Ferramenta

Do nabycia w supermarketach.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika
- Wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna).
- Odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki.
- Odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
  - Napięcie: 230 V
  - moc: 25 W
  - gwint: E14
- Zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania.



Important safety warnings

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.

2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.

3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.**

4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.

5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.

6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.

7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.

8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.

9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.

10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.

11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.

13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.

14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.

15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.

16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.

18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.

19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.

20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.

21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.

22 Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.

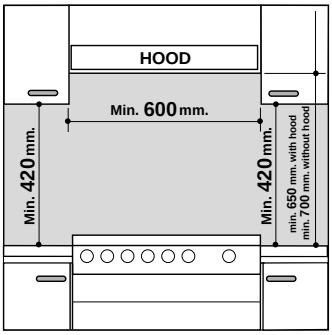
23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

24 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

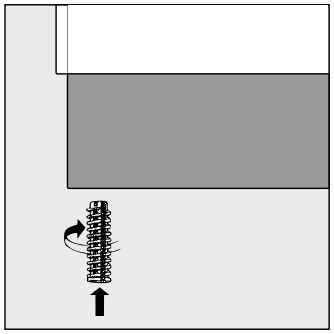
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustement, maintenance operation, etc.

Positioning
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
c) Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
d) Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
e) the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.

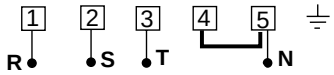


Levelling
In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feets are supplyed. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.

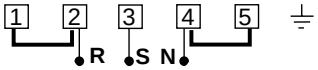


Electrical connection
The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).

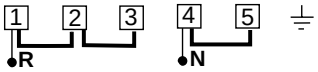
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H07RN-F 3x2.5 CEI-UNEL 35364



Feeding cable installation
Terminal block opening:

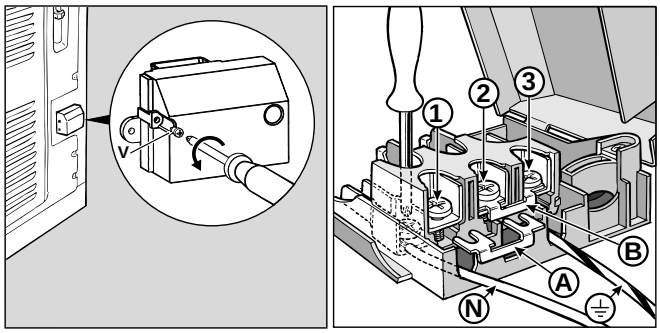
- Unscrew screw "**V**"
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection **A**-**B** according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (**N** and ⏚) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw "**V**".



Connecting the supply cable to the mains
Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

Technical Specifications

Oven	
Dimensions (WxDxH)	39x41x34 cm
Volume	54 lt
Oven absorption Max	2700 W

Ceramic Hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Hob Ceramic absorption Max	5800 W

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Convection
Declared energy consumption for Forced convection
Class
heating mode: Ventilation

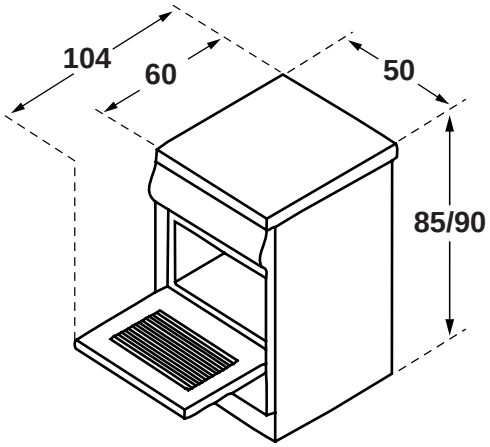
Voltage and frequency
230/400 V 3N AC 50 Hz

Inner Dimensions of the Food Warmer:
Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 23 cm

CE

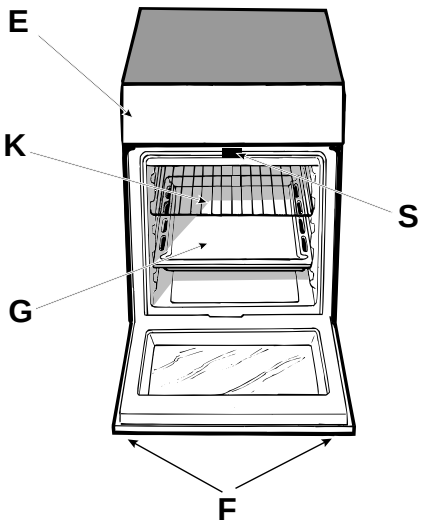
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

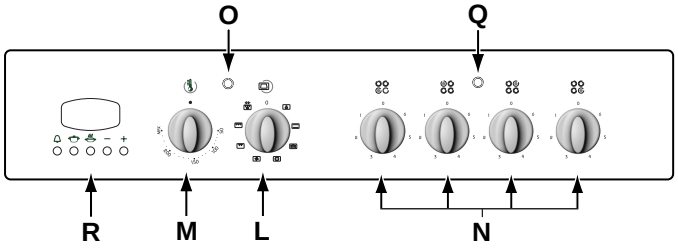
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



The cooker with new “7 cuochi” oven and ceramic hob

E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Dripping Pan or Baking Sheet**
K. **Oven Rack**
L. **Selector knob**
M. **Thermostat Knob**
N. **The control knobs for the electric plates**
O. **Thermostat Light**
Q. **The green pilot lamp**
R. **The electronic cooking programmer**
S. **Door lock device** (only on certain models)





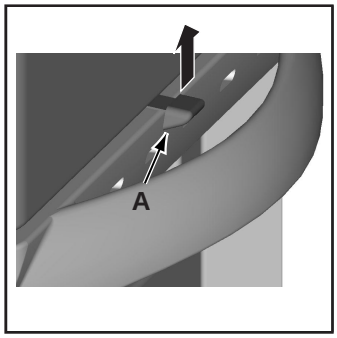
The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

N.B.: Should the appliance be equipped with an electronic programmer, to use the electric oven, just press buttons and at the same time (the symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

Door lock device (only present on some models)
Some models are equipped with a "door lock" device situated between the control panel and the oven door. To open the door, lift up device "**A**" indicated in the figure.



The Oven Control Knobs
The "7 Programms" oven combines all the advantages of traditional "static" ovens with those of modern "ventilated" ones.
The"7 Programms" oven is extremely versatile and offers 7 different but sure and easy ways of cooking. Use the knobs to select the different cooking functions available on the "7 Programms" oven:
L - selector knob;
M - thermostat knob.

When the selector knob is on any other setting than that identified by the "**o**", the oven light turns on. The setting identified by the symbol makes it possible to turn the oven light on without having any of the oven heating elements on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

1.Convection Mode
- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: between **50**°C and **Max**

On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which has perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It still remains the best system for cooking pastries and fruit in general and when using specific covered containers for oven cooking. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

2. Pastry Mode
- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: between **50**° and **Max**

The fan will start and all of the heating elements will turn on. This provides a delicate heating process with a prevalence of heat from the bottom. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially pastries that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process. Some advice:

- Always preheat the oven;
- Never place more than one dish in the oven at a time;
- The rack (unless cooking directly on the dripping-pan) should be used because it allows for better air circulation; In any case, do not leave unused dripping-pans in the oven;
- Position the rack at the third or second height from the bottom in order to take full advantage of the heat rising from the bottom of the oven; Place the pastry pan in the centre of the rack;
- Do not open the door when cooking pastries in order to prevent rapid temperature changes that could impede the cooking process and make the pastry drop.

3. Pizza Mode
- Position of the **"L"** knob:
- Position of the "**M**" knob: between **50**°C and **Max**

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amount of power used by the appliance **(2700 W)**, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom and from forced air circulation. The pizza mode is ideal for foods which need high temperatures to cook, like pizza and large roasts. Use only one dripping-pan or rack at a time. However, if more than one is used, they must be switched half way through the cooking process.

4. Ventilation Mode

- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: between **50**°C and **Max**

Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the bottom, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne etc...
Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can also be attained when cooking vegetable like courgettes, aubergines, peppers, tomatoes, etc. Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

5. Grill

- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: **Max**

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require high temperature on the surface: beef steaks, veal, entrecôte, filets, hamburger etc...

6. The "Double Grill"

- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: **Max**

This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven. **Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting** n order to achieve the best results and save on energy (about 10%).
When using the grill, place the rack at the top rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

7. Ventilated Double Grill

- Position of the "**L**" knob:
- Position of the "**M**" knob: between **50** and **200**°C

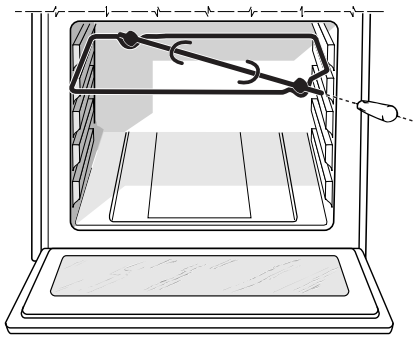
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper etc.
In this function, the rotisserie motor will also turn on (where present). Cooking with this function is especially recommended for meat dishes such as loins, poultry, etc….
Note: When using the grill (features 5, 6, 7), the **oven door must be closed.**

Thermostat Light (O)
This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Attention
Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

The rotisserie
To operate the rotisserie, proceed as follows:

a) place the dripping-pan on the 1st rack;
b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
c) to start the spit, set the oven selection knob (**L**) on setting



Oven door kit
In order to further decrease the temperature of the oven door and reduce energy consumption, a supplemental kit has been made available. This kit should be installed if the oven is used in the presence of small children. To install the protective glass for the oven door (code **076650**), contact your nearest Merloni Eletrodomestici Service Centre indicated on the list provided with the appliance.

This feature allows you to program the oven or the grill as follows :

- delayed start for a specific length of time;
- immediate start for a specific length of time;
- timer.

Button Functions:

: timer - hours and minutes;

: cooking time;

: end cooking time;

— : set cooking time - backward;

+ : set cooking time - forward.

How to reset the digital clock.

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink.

- Press the and buttons consecutively and then reset the time (within 4 seconds) using the — and + buttons.

  The + button sets the time forward.

  The — button sets the time backward.

Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Manual Operation of the Oven

After resetting the time, the program automatically switches to the manual mode.

Note: To reset the manual mode after each "automatic" cooking, press the and buttons simultaneously.

Start delayed cooking with preset duration

The length of the cooking program as well as the time at which the cooking program ends must be set. If we assume that the time displayed on the timer is 10:00:

1. Turn the oven control knobs to the feature and temperature desired (e.g. conventional oven, 200°C);
2. Press the button and then set the cooking time (within four seconds) using the — and + buttons. Let us suppose that we set the cooking time at 30 minutes. The display will read as follows:

   After the button has been released, the current time will be displayed again after approximately 4 seconds, along with the symbol and the letter "**A**" (AUTO);
3. Press the button and then use the — and + buttons to set the time for when the cooking program should end. Let us suppose this time to be 1:00 p.m.

4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:

The letter **"A"** will light up reminding you that the length and end cooking time were programmed in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 and then turn off after 30 minutes. When the oven is turned on, the symbol will be displayed for the entire cooking time. At any time during the cooking process, the length of the cooking time can be displayed by pressing the button, and the end cooking time by pressing the button.

After the cooking time has expired, the timer will ring for several minutes; to turn it off, simply press any of the buttons except the — and + buttons.

Immediate start with preset duration

By programming just the duration (points 1 and 2 of the "Start delayed cooking with preset duration" section), cooking will start up immediately.

To cancel a cooking schedule already programmed

Press the and buttons simultaneously.

Timer Feature

The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has expired.

When the button has been pressed, the display will read as follows:

Then use the + and — buttons to set the desired time. After the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.

After the time has expired, an acoustical signal will be emitted, which can be turned off by pressing any of the buttons (except the + and — buttons) at this point the symbol will also turn off.

Correction/Cancellation of Data

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the + or — buttons.
- When the data for the length of the cooking time is cancelled, the data for the end cooking time are also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has been programmed, it will not accept end cooking times which are before the start of the cooking process.

Buzzer volume control

Once you have made and confirmed the clock settings, use button — to adjust the volume of the alarm buzzer.

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the **"pizza mode"** (setting three) can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only setting 4, "ventilated mode," which is the only one that is appropriate for this type of cooking. The rack heights used should be the three centre ones, as the bottom and top racks receive too much direct heat, which could burn more delicate foods. If three racks are used at the same time, the food on the middle rack will take a little longer to cook. Therefore, leave it in the oven for an additional few minutes. If you are preparing a complete meal with all three racks at the same time, place the dish that calls for a lower cooking temperature (generally pastries) on the middle rack.

Using the Grill

The oven allows you to use two different grilling methods. Use the no. 5 setting "**Grill**" for small portions. Energy consumption for this feature is only 1200 W; however, it is ideal for grilling small dishes or portions, e.g. toast, frankfurters, etc.

Place the food in the centre of the grill, as only the centre of the heating element is turned on. Food in the corners of the oven will not be cooked.

The no. 6 setting "**Double Grill**" allows you to grill along the entire surface area of the grill itself. Use this feature when you have food distributed uniformly beneath the grill and you want it to be browned evenly.

Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting n order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill settings, it is recommended that the thermostat be set to maximum, as this is the optimal setting for the grill, which utilizes radiation produced by infrared rays. However, this does not mean that lower temperature settings cannot be used when necessary by simply turning the control knob.

When using the grill, place the rack at the 4 rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

Setting 7 **"Ventilated Double Grill",** is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. It can also be used to grill large pieces of meat or fowl. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

When using this function, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom. When using this function together with the spit (only on some models), you can also cook dishes on the dripping-pan situated on the 1st rack, for example: potatoes, etc…….

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red "**O**" light will turn off). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters must not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level and they are not all at the same cooking point
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use setting 3 **"The Pizza Oven"**:

- Preheat the oven for at least 15 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the broiler supplied with the oven. If the dripping-pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four), it is recommended that the mozzarella cheese be placed on top halfway through the cooking process.

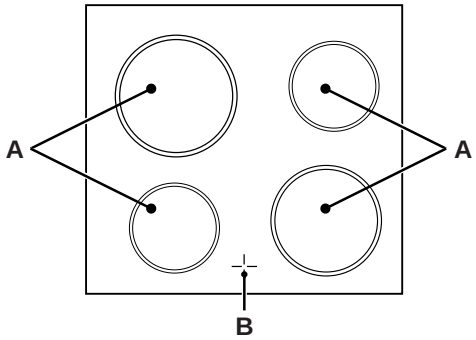
Cooking fish and meat
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

User's instructions the ceramic hob

Description
The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

A. Cooking area (**A**).

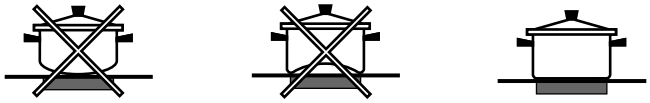
B. A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



Description of the heating elements
The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

Instructions for using the pyroceram top
To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat. Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.



- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced

- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

Pratical advice for using the electric plates

The cook-top electric plate control knobs (N)
The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre.
To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter.
Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

The green pilot lamp (Q)
This lights up when an electric plate is turned on.

Practical Cooking Advice

Selection Knob Setting	Type of Food	Wt. (Kg)	Rack Position From Oven Bottom	Preheating Time (minutes)	Thermostat Knob Setting	Cooking Time (minutes)
1 Covection Mode	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Pastry Mode	Cakes	0.5	3	15	180	20-30
	Pies	1	2/3	15	180	45-50
	Plum cake	-	3	15	180	40-50
	Sponge cake	-	3	15	160	25-30
3 Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
4 Ventilation Mode	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1.8	3	10	180	30-35
	Pasta bakes au gratin	1	3	10	180	20-30
	Baked Pasta	1.5	3	10	180	20-30
	Lamb	1.5	2	10	180	40-45
	Chicken + potatoes	1	2-4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30
	Sea Bream	1.5	2	10	180	55-60
	Plum cake	1	3	10	160	40-50
	Cream puffs (on 2 racks	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks) Sponge cake (on 2 racks)	0.5 1	2-4 2-4	10 10	180 165	 10-15 20-25
	Pasta bakes au gratin (on 2 racks)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Grill Mode	Sole and squid	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
6 Double Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Caballas	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	70-80
	Chicken on the spit	2.0	-	5	Max	70-80
7 Ventilated Double Grill	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttle-fish	1.5	2	5	200	30-35
	Chicken (inserted on the spit) + potatoes (on the dripping-pan)	1.5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	With multi-skewer rotisserie (only a few models)					
	Meat kebabs	1.0	-	5	Max	40-45
	Vegetable kebabs	0.8	-	5	Max	25-30

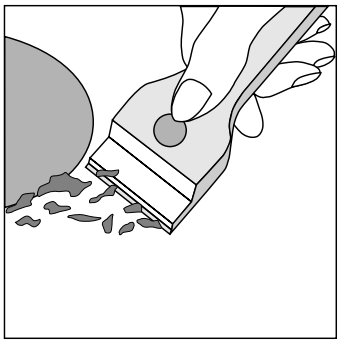
NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill or ventilated double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from te bottom.

Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning. To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

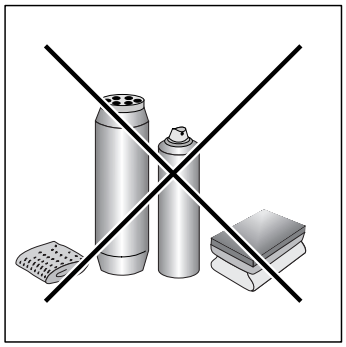
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type CERAN (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type.



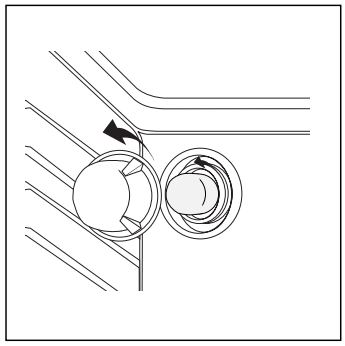
Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth .If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.



Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Replacing the oven light bulb

- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230/240 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.



Безопасность — хорошая привычка

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укоплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск.

    Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении«•»/ «o».
24. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. Предупреждение:никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.

    Никогда не оставляйте включенные конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
26. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
28. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание!

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

• не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;

• при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей.

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.
При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

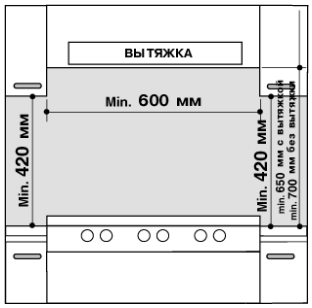
а) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.

б) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.

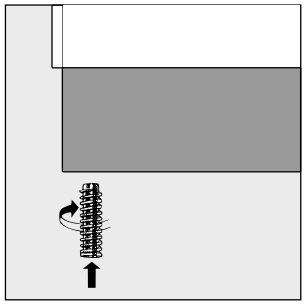
в) Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (*см. рис.*).

г) При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.

е) Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.



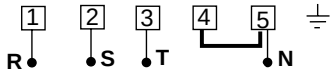
Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)
Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. 1).



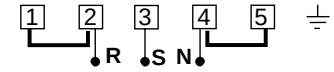
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.
Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.
Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).

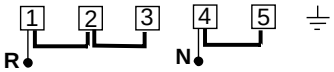
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



В России: R=A, S=B, T=C.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

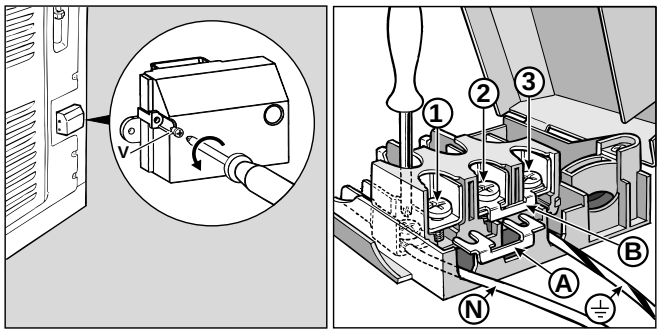
- выверните винт **V** (рис. 2);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. 3).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и ⏚) как показано на рис. 3 и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.



Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.
Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

Духовка	
Размеры (Ширина x Глубина x Высота)	39x41x34 см
Объем	54 л
Мощность духовки (Max)	2700 Вт
Стеклокерамическая поверхность (зоны нагрева)	
Передняя левая	1200 Вт
Задняя левая	1700 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1700 Вт
Максимальная мощность	5800 Вт

ENERGIA TБBLA
Az elektromos sьtxk jelzйseirxl szyly 2002/40/EU elxнrбs. EN 50304 szabvбny

Расход электроэнергии при натуральной конвекции

функция нагревания: Статическое

Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции

функция нагревания: Вентилированное

Напряжение и частота питания

230 В / 400 В 3N AC 50 Гц

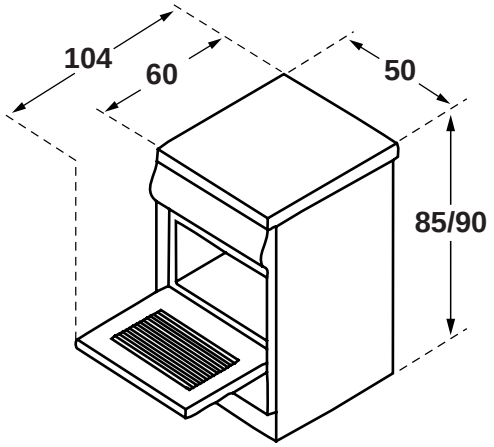
Размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 42 см
Глубина: 44 см
Высота: 23 см

Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:	Код органа по сертификации
27570.0-87 27570.14-88 23511-79 Р 50033-92 Р 50696-94	**МЕ 53**

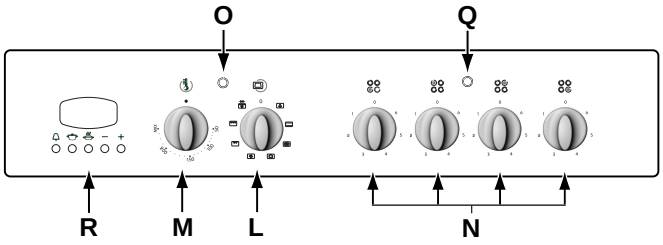
Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

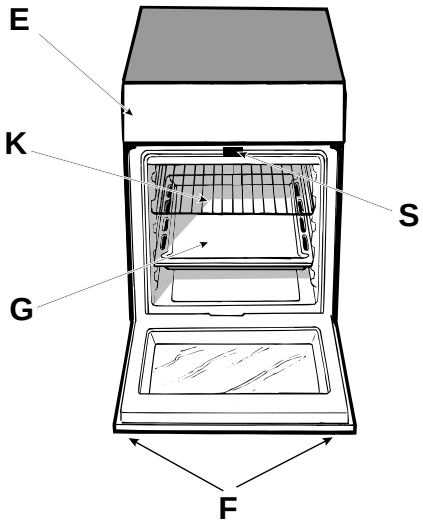
- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последующие модификации.



Кухонная плита с многофункциональной духовкой

E Панель управления
F Регулируемые ножки или опоры
G Поддон для сбора жира или противень
K Решетчатая полка духовки
L Рукоятка выбора функций духовки
M Рукоятка термостата
N Рукоятки управления электрическими конфорками
O Индикатор термостата духовки
Q Зеленый индикатор электрических конфорок
R Электронный программатор
S Устройство блокировки дверцы духовки (*только для некоторых моделей*)





Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

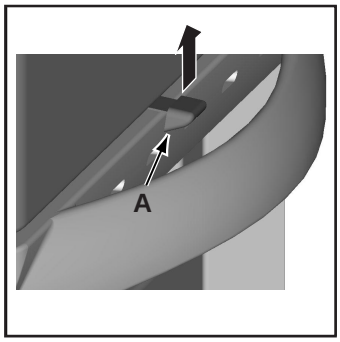
Предупреждение: использование дна духовки допускается только при работе вертела (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

Примечание: Если плита оснащена электронным программатором, то перед выбором желаемого режима приготовления в электрической духовке нажмите одновременно кнопки и (символ появится на дисплее).

Устройство блокировки дверцы духовки

(*только для некоторых моделей*)

Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы духовки, расположенным между панелью управления и дверцей. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство "**A**", как показано на рис.



Рукоятки управления духовкой (L и M)

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает 7 различных режимов приготовления, выбор которых осуществляется с помощью двух рукояток:

L — рукоятки выбора функций духовки;
M — рукоятки термостата.

Когда рукоятка выбора функций духовки **L** находится в любом положении, кроме «**o**» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

1. СТАТИчНАц ДУХОВКА

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.
Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. КОНДИТЕРСКАц ДУХОВКА

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работает вентилятор и все нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.
Режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах), уже готовых снаружи, но сырых внутри. Он также подходит для выпекания кондитерских изделий, которые должны подняться (пирогов, тортов...).
Несколько советов:

- всегда предварительно разогревайте духовку;
- не готовьте одновременнов духовке более одного блюда;
- размещайте форму для выпечки (если не готовите прямо на противне) на решетке — это обеспечивает наилучшую циркуляцию горячего воздуха и равномерный нагрев;
- во время выпечки вынимайте все неиспользуемые противни и решетки;
- помещайте решетку на второй или третий уровни снизу, форму для выпечки – на середину решетки;
- во время выпекания кондитерских изделий старайтесь не открывать дверцу духовки — это изменяет температуру в духовке, останавливает процесс приготовления и тесто в результате может «не подняться».

3. ПИЦЦА

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет быстро достигнуть температуры, заданной термостатом. Поток горячего воздуха направлен снизу вверх. В этом режиме потребляется большое количество энергии (2700 Вт).
Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте одновременно только один противень или решетку. При использовании одновременно двух противней (решеток) в середине приготовления их следует поменять местами.

4. ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»). Режим идеален для блюд, которые требуют длительного

приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста. Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

5. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.
Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, телятина, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

6. ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результы и сбережет электроэнергию (около 10%).
Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

7. ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **L**:

- Положение рукоятки **M**: любое между **50** и **200**°C

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты достигаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, порционных цыплят, свинных отбивных и т.п. Вентилируемый гриль идеален для приготовления рыбных стейков, тунца, трески и пр.
В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д .

Внимание: при использовании гриля (режимы 5, 6, 7) **дверца духовки должна быть закрыта**.

Индикатор термостата духовки (O)

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

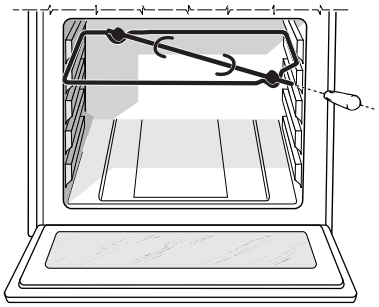
Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

Вертел (*только для некоторых моделей*)
При использовании вертела, действуйте следующим образом:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;

б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;

в) включите вертел, установив рукоятку **L** в положение .



Третье стекло дверцы духовки

Для понижения температуры поверхности дверцы работающей духовки, а также сокращения расхода электроэнергии предусмотрена возможность установки дополнительного защитного стекла. Такое стекло (код **076650**) Вы можете приобрести в сервисном центре или у дилера по запасным частям, телефоны указаны в гарантийном документе.

Электронный программатор

С помощью программатора можно программировать следующие функции духовки или гриля:

- задержка начала приготовления на установленное время;
- немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью;
- таймер.

Назначение кнопок

: включение таймера - часы и минуты;

: продолжительность приготовления;

: время окончания приготовления;

— : уменьшение времени;

\+ : увеличение времени.

Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании на дисплее мигает: **0.00**.

- Нажмите последовательно кнопки и и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок — и + установите точное время.

  При нажатии кнопки + время возрастает.

  При нажатии кнопки — время убывает.
- Для любого изменения времени повторите вышеописанную процедуру.

Работа духовки в ручном режиме

После того, как Вы установили время, программатор начинает работать в автоматическом режиме.
Для того, чтобы снова вернуться в ручное функционирование после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите одновременно кнопки и и .

Программирование времени приготовления

Можно установить продолжительность процесса приготовления и время окончания приготовления. Предположим, дисплей показывает время 10.00:

1. Поворотом рукояток управления установите желаемый режим и температуру приготовления (например, «Статическая духовка», 200°C).
2. Нажмите кнопку , а затем установите (в течение 4-х секунд) продолжительность приготовления с помощью кнопок — и +. Предположим устанавливается время приготовления 30 минут, на дисплее Вы увидите:

   A 0:30

   Отпустите кнопку, через 4 секунды дисплей снова будет показывать цифровое значение текущего времени, символ и букву “**A**” (AUTO).
3. Нажмите кнопку и установите время окончания приготовления, используя кнопки — и +, например, 13.00.

   A 13:00
4. Когда Вы отпустите кнопку, через 4 секунды на дисплее опять появится цифровое значение текущего времени

A 10:00

Светящаяся буква “**A**” показывает, что в автоматическом режиме установлены продолжительность и время окончания приготовления. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и прекратит работу спустя 30 минут.

Когда духовка включится, символ будет подсвечиваться на протяжении всего времени приготовления. В любой момент Вы можете посмотреть продолжительность приготовления, нажав кнопку , или время его окончания, нажав кнопку .

По окончании времени приготовления сработает звуковой сигнал. Сигнал будет звучать несколько минут; чтобы отключить его, просто нажмите любую из кнопок, кроме — и +.

Немедленный старт

Если запрограммирована только продолжительность приготовления (п. 1 и 2), духовка начнет работу немедленно.

Отмена запрограммированного времени приготовления

Чтобы отменить уже запрограммированное время приготовления, нажмите одновременно кнопки и .

Таймер

Таймер позволяет задавать нужное время, которое он будет отсчитывать в обратную сторону. Таймер не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного промежутка времени включает звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , на дисплее появится:

0:00

Затем с помощью кнопок + и — установите требуемое время.
Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и на дисплее высветится значение текущего времени:

10:00

По истечении установленного времени, сработает звуковой сигнал, который можно выключить нажатием любой из кнопок (кроме + и —), в этот момент символ на дисплее также погаснет.

Исправление или отмена установок

- Запрограммированные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки или кнопок + и —.
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время окончания приготовления, и наоборот.
- Если духовка уже запрограммирована, то новая установка окончания приготовления, введенная перед стартом, воспринята не будет.

Регуляция громкости звукового сигнала

После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки — можно отрегулировать громкость звуковой сигнализации.

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Предварительный нагрев духовки

Если необходимо предварительно нагреть духовку, используйте режим 3 — **«Пицца»**, применение которого позволит Вам быстро достичь желаемой температуры и сэкономит энергию. Затем поместите блюдо в духовку и выберите желаемый режим приготовления.

Приготовление на нескольких уровнях одновременно

Только режим **4** — **«Вентилируемая духовка»** позволяет готовить одновременно на нескольких решетках.
Используйте три центральных уровня; верхний и нижний уровни находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть. Готовя одновременно на трех уровнях духовки, учтите, что блюдо на среднем уровне будет готовиться дольше, поэтому оставьте его в духовке еще на несколько минут. Если вы используете одновременно три уровня духовки, блюдо, требующее более низкой температуры приготовления (выпечка) поместите на средний уровень.

Использование гриля

Многопрограммная духовка имеет три различных режима работы гриля.
Для приготовления малых порций пищи используйте режим 5 «**Гриль»**. При этом потребление энергии будет всего 1200 Вт, но для малых количеств пищи, таких как тосты и т.п., этого достаточно.
Пищу следует располагать в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной.

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) **при пользовании грилем держите дверцу духовки закрытой.**
При использовании любого из трех режимов гриля рекомендуется установка максимальной температуры, поскольку работа гриля основана на инфра-красном излучении. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.
При пользовании грилем поставьте решетку на 4-й уровень, а под решетку поместите поддон для сбора жира.

Режим 7 — **«Двойной вентилируемый гриль»** удобен для быстрого приготовления. Блюдо приготавливается внутри, а снаружи образуется приятная корочка. Так можно приготовить без использования вертела крупные куски мяса или птицу. Кроме того, режим можно использовать для подрумянивания блюда в конце его приготовления.
При использовании этого режима ставьте решетку на 2-й или 3-й снизу уровни (см. табл. по приготовлению пищи в духовке), а на 1-м уровне разместите поддон для сбора жира. При использовании этого режима вместе с вертелом (при наличии) Вы можете также приготовить на поддоне для сбора жира (1-й уровень) картофель и т.п.

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (примерно 15 мин.). Удостоверьтесь, что духовка полностью прогрелась (красный индикатор **О** должен погаснуть). Обычно температура приготовления примерно 160°С. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°С и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°С или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление пиццы

Для достижения наилучшего результата используйте режим 3 **«Пицца»**.

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите его на жаровне (решетке), входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моцарелла».

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°С). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°С, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

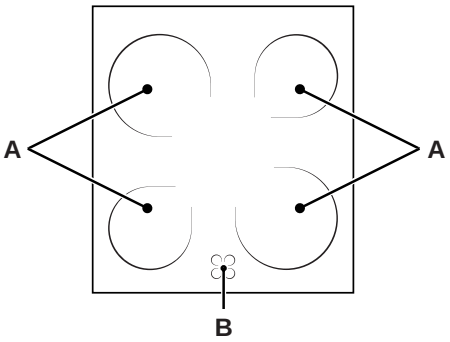
Использование стеклокерамической поверхности

Описание

Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

A. Области для готовки (**A**).

B. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



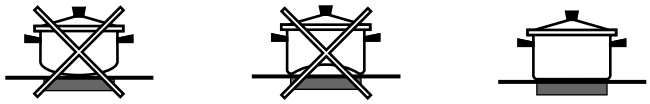
Описание нагревательных элементов

Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.

- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Рекомендации по использованию электрических конфорок

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (N)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей,рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов,фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки,кипячение

Зеленый индикатор электрических конфорок (Q)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень противня снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, C°	Время приготовления, мин
1. Статичная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
2. Кондитерская духовка	Кексы	0,5	3	15	180	20-30
	Торты	1	2/3	15	180	45-50
	Сливовый пирог	-	3	15	180	40-50
	Воздушный пирог (бисквит)	-	3	15	160	25-30
3. Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из говяжины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2/3	10	180	60-70
4. Вентилируемая духовка	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазанья	1,8	3	10	180	30-35
	Запеченная лапша на решетке	1	3	10	180	20-30
	Запеченная лапша	1,5	3	10	180	20-30
	Баранина	1,5	2	10	180	40-45
	Курица с картофелем	1	2-4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30
	Морской лещ	1,5	2	10	180	55-60
	Сливовый пирог	1	3	10	160	40-50
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Воздушный пирог (бисквит) (на 2-х уровнях)	1	2-4	10	165	20-25
	Запеченная лапша на решетке (на 2-х уровнях)	2,5	2-4	15	200	35-40
5. Гриль	Морская камбала и кальмары	1	4	5	Max	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	8-10
6. Двойной гриль	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-8-
	Курица	2,0	-	5	Max	70-80
7. Вентилируемый двойной гриль	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	5	200	30-35
	Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)	1,5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80
	Курица	1,5	-	5	200	70-80
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80
	Блюда на многошампурном вертеле (только для некоторых моделей)					
	Шашлыки из мяса	1,0	-	5	Max	40-45
	Шашлыки из овощей	0,8	-	5	Max	25-30

Примечание: время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.
При использовании режимов гриля на нижний уровень духовки поместите поддон для сбора жира.

Обслуживание и уход

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

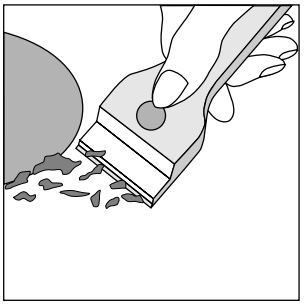
Духовка

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Регулярно очищайте панель управления от грязи и жира неабразивной губкой или мягкой тканью, стараясь не поцарапать эмалированные или блестящие металические части.

Уход за рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира оконным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием CERA (не входит в комплект поставки) или лезвием подобного типа .



Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.
Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть ***немедленно*** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

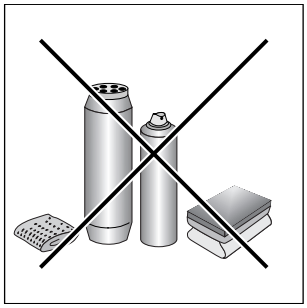
Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.
Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.

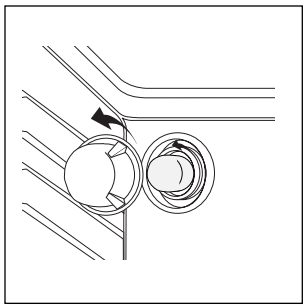


Чистящие средства для керамической поверхности	**Где можно приобрести**
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO Iuneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.
Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

K 3C8 P.B/U

Sporбk s troubou “7 kuchaшщ”

Nбvod k instalaci a pouћitн

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettro-domestici, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vašim pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomesti-ci spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci.
Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění
Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Dщleћitй

Aby byla zajiљtмna шbdnb ЪИINNOST a BEZPEИNOST tohoto zaшnzenн, doporuиujeme Vbm:
- **Kontaktovat servisnн stшedisku, kterй je autorizovbno vэrobcem**
- **Vћdy pouћnvat originblnн nbhradnн dнly.**

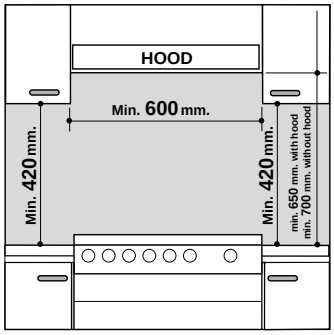
1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).
4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
5 Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinné uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.
13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbiny a štěrbiny pro odvod přebytečného tepla.
14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
- Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
- Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
- Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.

17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
18 **Pokud zaшnzenн vyшazujete z provozu, zabezpeite jej tнm, ће odшnznete snќovэ pшnvod (nejprve jej odpojte ze snтm). Takй zabezpeite vљechny poten-ciblnм nebezpeinй ibsti zaшnzenн pшed dmtmi, kterй by si s vyшazenэm zaшnzennm mohly hrbt.**
19 Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.
21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.
22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•”/„o”.
24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění”.
26 **Varovbnн:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

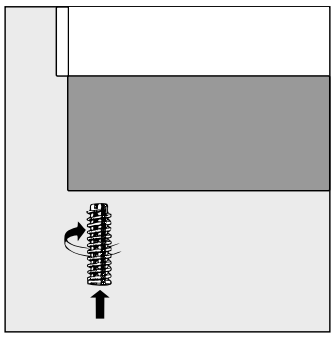
Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.
Dщleћitй: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

Umнstмnн
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

a) Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
b) Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
c) Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
d) Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
e) Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.

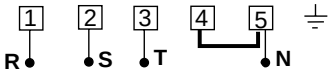


Vyrovnбnн
Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.

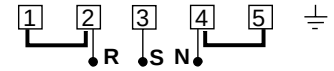


Elektrickй pшipojenн
Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).

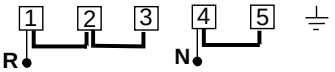
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

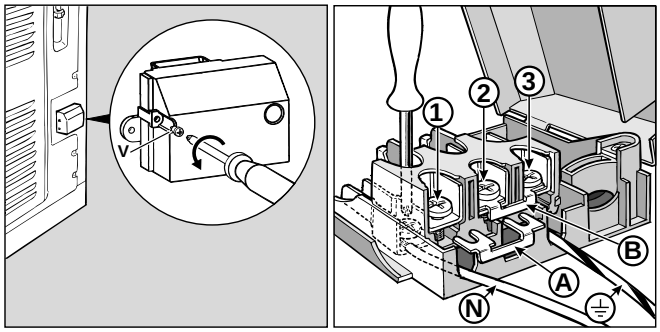


Instalace napбjecнho kabelu
Otevření svorkovnice:
- Vyšroubujte šroub „**V**"
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:
- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

Poznбmka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a ⏚), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „**V**".



Pшipojenн napбjecнho kabelu k sнti
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.
Před provedením připojení se přesvědčete:
- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

Technickй ъdaje

Trouba

Rozměry	39 × 41 × 34 cm
Objem	54 litrů
Max. pohlcení tepla v troubě	2700 W

Sklokeramickб varnб deska

Přední levá varná zóna	1200 W
Zadní levá varná zóna	1700 W
Zadní pravá varná zóna	1200 W
Přední pravá varná zóna	1700 W
Max. pohlcení tepla keramickou varnou deskou	5800 W

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)
Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby
Norma EN 50304
Spotreba energie u nucené konvekce
funkce ohřevu: Statický ohřev
Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.
Funkce ohřevu: Ventilátor

Napбjecн napмtн a frekvence

230V/400V 3N AC 50 Hz

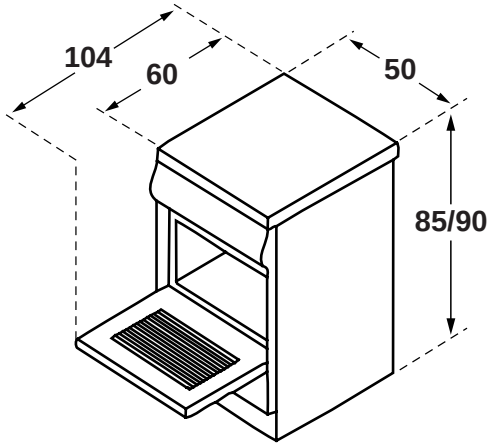
Vnitшnн rozmмry prostoru pro ohшev pokrmu

Šířka: 42 cm
Hloubka: 44 cm
Výška: 23 cm

CE

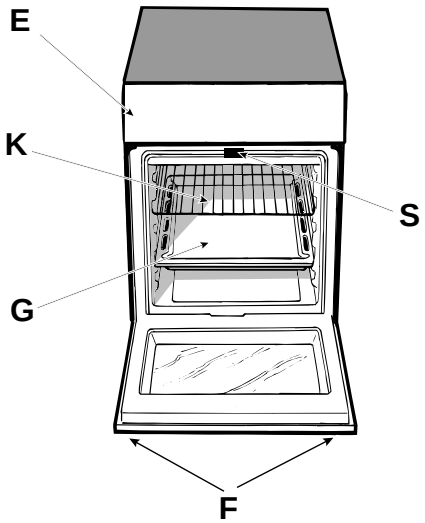
Toto zaшnzenн vyhovuje nбsledujнcнm smмrnicнm EHS:

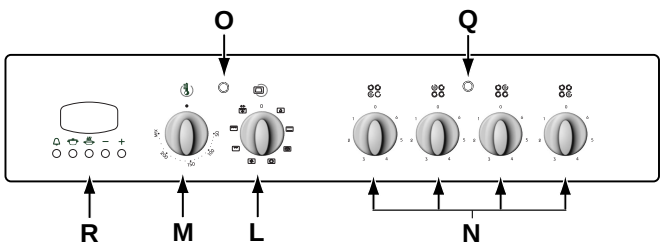
- 73/23/**EEC** z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/**EEC** z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibi-lita) a následným úpravám;
- 93/68/**EEC** z 22. 7. 1993 a následným úpravám.



Sporбk s troubou “7 kuchaшщ”

E Ovládací panel
F Nastavitelné nohy
G Plech na odkapávání, popř. pečící plech
K Pečící rošt
L Knoflík volby pečících režimů
M Knoflík pro nastavení teploty v troubě (termostat)
N Regulační knoflíky elektrických plotýnek
O Indikátor zahřívání trouby
Q Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání elektrické plotýnky)
R Tlačítko elektronického pečícího programátoru
S Zařízení pro zablokování dvířek trouby (pouze u určitých modelů)





Různé pečící režimy, kterými je trouba vybavena, lze volit pomocí regulačních knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

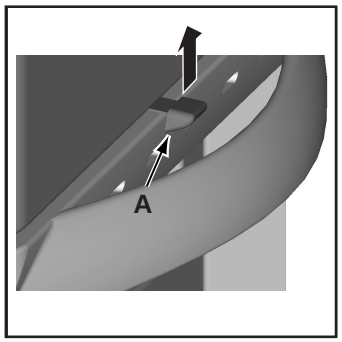
Pozor: Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umisťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

Poznбmka: Je-li zařízení vybaveno elektronickým programátorem a chcete-li začít používat troubu, jednoduše současně stiskněte tlačítka a (na displeji se zobrazí symbol) a teprve poté zvolte požadovaný režim pečení.

Zaшnzenн pro zablokovбnн dvnнek (pouze u některých modelů)

Některé modely jsou vybaveny zařízením pro blokaci dvířek umístěným mezi ovládacím panelem a dvířky trouby. Chcete-li dvířka trouby otevřít, vytáhněte zařízení



"**A**" zobrazené na obrázku.

Knoflнky pro ovlбdбnн trouby

Trouba "7 programů" v sobě spojuje výhody tradiční pečící "statické" trouby s přednostmi moderního horkovzdušného ohřevu s nuceným oběhem horkého vzduchu.

Využití trouby "7 programů" je mnohostranné, můžete si volit mezi 7 různými pečícími režimy. Všech 7 pečících režimů trouby "7 programů" lze nastavit pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu:

L - knoflík volby pečících režimů

M - knoflík pro nastavení teploty v troubě.

Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než **"o "**, zapne se osvětlení trouby. Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Je-li zapnuto osvětlení trouby, znamená to, že trouba je v provozu. Osvětlení zůstane zapnuto po celou dobu, po kterou je trouba používána.

1. Statickэ reћim

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. V tomto režimu pracuje trouba přesně tak, jako trouba Vaší babičky, i když toto zařízení samozřejmě dosahuje lepšího rozložení tepla a úspory energie. Trouba se statickým ohřevem totiž dosud nebyla překonána. Velmi vhod přijde, připravujete–li jídla o dvou nebo více složkách, např. vepřové žebírko se zelím, dušené maso apod. Vynikajících výsledků dosáhnete při přípravě pokrmů z masa, např. dušeného či vařeného masa, guláše, zvěřiny a vepřové pečeně, neboť se musí připravovat pomalu a neustále podlévat. Je to také nejlepší metoda pečení cukroví, čajového pečiva, jakož i ovocných dezertů. Je to také nejlepší metoda pečení, pokud používáte nádoby s víkem speciálně určené pro pečení v troubě. Ve statickém režimu připravujte pokrm pouze na jednom pekáči, neboť více pekáčů poruší rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby. Zvolte optimální úroveň v závislosti na tom, zda je pro přípravu pokrmu spíše vyžadováno teplo působící odspodu nebo svrchu.

2. Pozvolnй reиenн

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se ventilátor a všechna topná tělesa začnou hřát. Tento režim zabezpečí jemné pečení, přičemž v převládající míře teplo působí zespoda. Tento režim je ideální pro pečení jemných pokrmů - obzvláště jemného pečiva, které mají v troubě "naběhnout", čemuž napomáhá působení tepla zespoda.

Zde je několik rad:

- Troubu vždy předehřejte;
- V tomto režimu připravujte pouze jeden pokrm;
- V tomto režimu by měl být vždy použit rošt (pokud pokrm nepřipravujete přímo na pekáči), neboť zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby; v žádném případě nenechávejte během pečení v troubě prázdný pekáč;
- Abyste co nejoptimálněji využili tepla působícího odspodu, umístěte pokrm na druhou nebo třetí úroveň odspodu; plech s koláčem umístěte doprostřed roštu;
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby, aby nedošlo k náhlému poklesu teploty uvnitř trouby. Výsledkem by mohl být pokleslý koláč.

3. Pizza

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Zapnou se dolní a kruhová topná tělesa a také ventilátor. V tomto režimu dojde díky velkému množství energie **(2700 W)**, které tato trouba vydá, k velice rychlému zahřátí trouby. Výsledkem je vytvoření velkého množství tepla působícího převážně zespoda. Tento režim je ideální pro přípravu pokrmů, které vyžadují pečení za vysoké teploty jako např. pizza nebo velké pečeně. Použijte pouze jeden pečící plech nebo rošt. Pokud použijete více než jeden pečící plech nebo rošt, musíte je uprostřed pečení vyměnit.

4. Horkovzdušnè reñim

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Vzhledem k tomu, že díky cirkulaci zajištěné větrákem umístěným vzadu působí horký vzduch ve všech částech trouby stejně, je výsledný pokrm upečený dozlatova, stejnoměrně a dokonale. V tomto režimu lze současně připravovat více pokrmů (za předpokladu, že tyto vyžadují přibližně stejnou dobu pečení). Můžete péci maximálně na dvou roštech najednou – viz odstavec "Vaření na jednom nebo více roštech najednou". Tento režim je vhodný pro přípravu gratinovaných pokrmů nebo pokrmů, které vyžadují dlouhé pečení, např. lasagne, apod.
Navíc Vám tento režim umožňuje snížit teplotu pečení, neboť teplo působí uvnitř trouby rovnoměrně. Maso tak bude mnohem šťavnatější, zůstane měkké a neztratí na objemu. Výborně se tento režim hodí též k přípravě ryb. Vystačíte s velmi malým množstvím oleje, ryba zůstane vzhledově i chuťově takřka nezměněna. Výborných výsledků dosáhnete také s dušenou zeleninou: lilky, paprikami, rajčaty apod.
Zákusky: tento režim je ideální pro přípravu kynutých koláčů. Horkovzdušný režim můžete též používat pro rozmrazování masa, ryb a chleba. Stačí nastavit teplotu mezi 80°C a 100°C. Při rozmrazování choulostivějších pokrmů nastavte teplotu na 50°C nebo využijte pouhé cirkulace vzduchu o pokojové teplotě. V takovém případě nastavte termostat na 0°C.

5. Gril

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M": Max**

Přímým působením vysoké teploty se maso při grilování rychle opeče dohněda. Tak se zabrání ztrátě tekutin z masa, které je pak vláčné a šťavnaté. Grilování je vhodnou úpravou pokrmů, jež vyžadují vysokou teplotu na povrhu: telecí či hovězí steaky, žebírka, filé, hamburgery atd.

6. Dvojitэ gril

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M": Max**

Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Dvojitý gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.
Dщleћitй: Bmhem doby, kdy pouћnvбte gril, je tшeba ponechat dvnшka trouby zavшenб. Dosáhnete tak lepších výsledků a ušetříte energii (cca 10%).
Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na horní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

7. Dvojitэ gril s ventilacн

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **200°C**

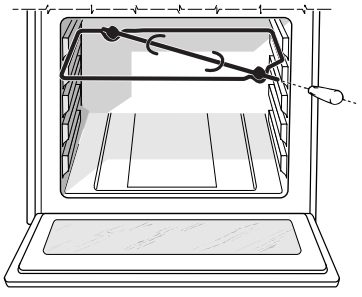
Tento režim spojuje výhody jednosměrného sálavého tepla a nuceného oběhu vzduchu v troubě, který zabraňuje spálení připravovaného pokrmu a zajišťuje jeho optimální prohřátí. Vynikajících výsledků dosáhnete při použití tohoto režimu k přípravě mletého masa, zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích kotlet, kuřat, křepelek a vepřových řízků. Gril s ventilací je velmi vhodný i pro úpravu různých rybích specialit, např. steaků z mečouna, tuňáka nebo plněné chobotnice.
U této funkce se motor grilu (je-li jím trouba vybavena) také otáčí. Přípravu pokrmu v tomto režimu je obzvláště vhodné použít při přípravě pokrmů z masa jako např. ledvin, drůbeže apod.
Dщleћitй: Během doby, kdy používáte gril (režim 5, 6, 7), **je tшeba ponechat dvnшka trouby zavшenб.**

Indikбtor zahшnvбnн trouby (O)
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání trouby a zhasne tehdy, jakmile je v troubě dosažena požadovaná teplota nastavená knoflíkem termostatu. Střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky od tohoto okamžiku svědčí o tom, že termostat pracuje správně a že teplota v troubě bude udržována v požadované výši.

Pozor
Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

Otбiejнsн se rolъt
Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:

a) umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
b) na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
c) rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů (**L**) do polohy .



Pшndavnй (tшetн) sklo ve dvnшkбch
Chcete-li, aby dvířka na vnějším povrchu ještě méně hřála a aby byla úspora energie co nejvyšší, můžete si dokoupit třetí sklo do dvířek jako přídavnou tepelně izolační vrstvu. Máte-li malé děti, je tento doplněk nutný. Chcete-li do dvířek trouby nainstalovat přídavné sklo (prodává se pod obj. číslem **076650**), kontaktujte Vašeho nejbližšího autorizovaného prodejce Merloni Elektrodomestici uvedeného na přiloženém letáku.

Elektronickй programovбnн hodin

Programátor Vám umožní přednastavit u trouby a grilu:
- dobu spuštění pečení s přednastavenou délkou pečení;
- okamžité spuštění pečení s přednastavenou délkou pečení;
- časový spínač.

Funkce tlaintek

: Časovač s hodinami a minutami;

: Délka pečení;

: Doba ukončení pečení;

— : Nastavená doba pečení - zpět;

\+ : Nastavená doba pečení - vpřed.

Jak znovunastavit digitбlnн hodiny
Poté, co jste vidlici síťového přívodu trouby zapojili do zásuvky nebo došlo-li k výpadku napájecí sítě, digitální hodiny začnou blikat a budou nastaveny na **0:00**:

- Stiskněte současně tlačítka a . Poté tlačítky — a + (do 4 sekund) nastavte přesný čas.

  Použijte tlačítko +, chcete-li nastavit čas po směru hodinových ručiček.

  Použijte tlačítko —, chcete-li nastavit čas proti směru hodinových ručiček.

Při vzniku nutnosti nastavit hodiny, vždy postupujte stejným způsobem.

Reћim ruipnho ovlбdбnн trouby
Poté, co byly hodiny nastaveny, nastaví se programátor automaticky do režimu ručního ovládání.
Poznбmka: Chcete-li se vždy po ukončení "automaticky řízeného" pečení navrátit do režimu ručního ovládání, stisknete-li současně tlačítka a .

Odloћenб doba zahбjenн реиеnн s pшednastavenou dйlkou реиеnн
Délka pečení a doba ukončení pečení musí být nastaveny. Předpokládejme, že na displeji je zobrazen čas 10:00.

1. Knoflíkem volby pečících režimů nastavte vhodný režim pečení a knoflíkem pro nastavení teploty v troubě nastavte požadovanou teplotu (příklad: statický režim, teplota 200°C).
2. Stiskněte tlačítko a tlačítky — a + (během 4 sekund) nastavte délku pečení. Předpokládejme, že délka pečení byla nastavena na 30 minut Na displeji je znázorněno:

   A 0:30

   Uvolněte stisk tlačítka a během následujících 4 sekund se na displeji opět objeví aktuální čas se symbolem tlačítka a písmenem "**A**" (AUTO).
3. Stiskněte tlačítko a tlačítky — a + nastavte dobu ukončení pečení. Předpokládejme, že doba ukončení pečení byla nastavena na 1:00 odpoledne.

   A 13:00
4. Uvolněte stisk tlačítka a během následujících 4 sekund se na displeji zobrazí aktuální čas.

A 10:00

Svítí-li na displeji písmeno "**A**" znamená to, že byla přednastavena délka pečení a doba ukončení pečení v automatickém režimu.Ve 12:30 se trouba automaticky zapne a pečení bude ukončeno po uplynutí 30 minut. V okamžiku, kdy se trouba zapne, se na displeji objeví symbol , který bude na displeji zobrazen po celou dobu pečení.
Během pečení můžete kdykoliv stisknout tlačítko , chcete-li, aby se na displeji zobrazila nastavená doba pečení. Chcete-li, aby se na displeji zobrazila doba ukončení pečení , stiskněte tlačítko .
Nastane-li doba ukonиennн реиennн, zaznн zvukovэ signбl oznamujнcн, ћe реиennн bylo ukonиeno. Chcete-li jej vypnout, stisknмte jakйkoliv tlaintko (kromм tlaintek — a +).

Okamћitй zahбjenн реиennн s pшednastavenou dйlkou реиennн
Nastavíte-li pouze délku pečení (bod 1 a 2 oddílu s názvem "Odložená doba zahájení pečení s přednastavenou délkou pečení"), trouba se zapne okamžitě.

Zruљennн pшednastavenй dйlky реиennн
Stiskněte současně tlačítka a .

0:00

Reћim иasovйho sphnaиe
Časový spínač se používá pro odpočítávání nastaveného času. Nevypíná ani nezapíná troubu, pouze vydá zvukový signál v okamžiku, kdy uplynul nastavený čas.

Stiskem tlačítka se na displeji zobrazí:

10:00

Potom tlačítky — a + nastavte požadovaný čas.
Jakmile uvolníte stisk těchto tlačítek, začne časovač ihned odpočítávat nastavený čas. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li jej vypnout, stiskněte jakékoliv tlačítko (kromě tlačítek — a +). Symbol zobrazený na displeji zmizí.

Zmмna a zruљennн nastavennн
- Nastavení lze změnit v jakémkoli okamžiku a to tak, že stisknete odpovídající tlačítko a poté tlačítko — nebo +.
- Je-li zrušeno nastavení délky pečení, zruší se také nastavení doby ukončení pečení a naopak.
- V režimu automatického ovládání trouba nelze zadat dobu ukončení pečení před dobou zahájení pečení.

Nastavennн hlasitosti akustickйho signбlu
Po nastavení času a jeho potvrzení, je možné prostřednictvím tlačítka — nastavit hlasitost akustického signálu alarmu.

Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Ршедеһшнvбпн

Pokud je třeba troubu předehřát, což je nutné při přípravě většiny kynutých pokrmů, doporučujeme použít režim **"pizza"** (nastavení tři), který umožňuje rychle dosáhnout požadovanou teplotu a šetřit tak energií. Po vložení pokrmu do trouby již můžete nastavit jiný, vhodnější režim.

Ршнprava pokrmщ na внce голътech najednou

Potřebujete-li připravovat pokrm na více roštech najednou, použijte režim **"Horkovzdulъпэ"**(nastavení čtyři), neboť jde o jediný režim, který tuto přípravu umožní. Při přípravě s pomocí horkého vzduchu používejte tři prostřední výšková patra, protože první dolní a první horní jsou vystaveny přímému působení horkého vzduchu, takže choulostivější pokrmy by se mohly připálit. Potřebujete-li současně použít tři rošty najednou, vyžaduje pokrm umístěný na prostředním roštu o trochu více času. Proto jej ponechejte péct v troubě o několik minut déle. Připravujete-li pokrm na všech třech roštech najednou, umístěte pokrm vyžadující nižší teplotu pečení (obvykle koláče) na prostřední rošt.

Pouћitн grilu

Trouba nabízí dva různé režimy grilování. Pro grilování menších porcí postačí režim **"Gril"** (nastavení 5). Při tomto nastavení se topné těleso zapne na výkon pouhých 1200 W, což pro menší porce naprosto stačí. Např. u sendvičů, toastů či párků jsou výsledky vynikající.

Pokrm poloћte na grilovacн голът doprostшed, protoћe v tomto reћimu vyzaшuje jen prostшednн ъsek hornнho topnйho tмlesa a pokrm umнstмnэ v rohu by zщstal nedovaшenэ.

Nastavení 6 **"Dvojitэ gril"** odpovídá režimu, v němž můžete při grilování využít celou plochu roštu. Pokrm musí být rozložen na celé ploše roštu stejnoměrně. Docílíte krásného zabarvení dozlatova.

Dщleћitй: Pшipravujete-li pokrm v reћimu grilovбnн, ponechejte dvншka trouby zavшenб. Nejenže docílíte lepších výsledků, ale také uspoříte cca 10% energie.

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na čtvrtou úroveň (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný pod roštem, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Režim **"Dvojitэ gril s ventilacн"**(nastavení 7) je velice užitečný při rychlém grilování pokrmu. Rozložení tepla umožňuje nejen zabarvit pokrm krásně dozlatova, ale také dolní část pokrmu uvařit. Tento režim je vhodné použít při grilování větších porcí masa nebo drůbeže bez grilu. Tento režim je dále vhodné použít k docílení krásného zabarvení pokrmu dozlatova po uvaření pokrmu

Pokud používáte tento režim, umístěte rošt na druhou nebo třetí úroveň odspodu (viz tabulka). Na první úroveň odspodu umístěte plech, který bude zachycovat odkapávající tuk a zabraňovat tak jeho připalování na dně trouby. Pokud používáte tento režim ve spojení s otočným roštem (pouze u některých modelů), můžete také připravovat pokrm na plechu určeném pro zachycení odkapávajícího tuku např. pečené brambory…

Hotové pečivo je příliš suché
Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl
Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Při pečení na více roštech (v horkovzdušném režimu) nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle
Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Рeиепн колбищ

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby. Před vložením koláče do trouby se ujistěte, že trouba byla zahřátá na požadovanou teplotu (červená kontrolka **"O"** zhasne). Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160° C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Syrové těsto nesmí být příliš řídké, aby se doba pečení příliš neprodlužovala. Obecně platí:

Рeиепн pizzy

Nejlepších výsledků při přípravě pizzy dosáhnete, použijete-li režim **"Pizza"** (nastavení 3):

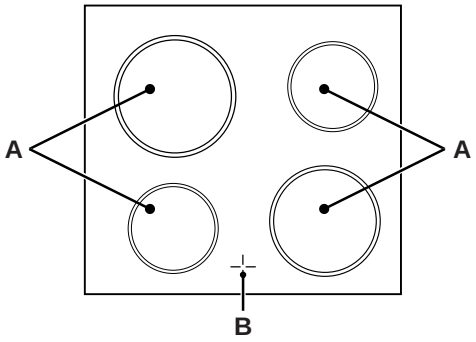
- Předehřívejte troubu po dobu alespoň 15 minut;
- Použijte hliníkovou pečící formu určenou pro přípravu pizzy a umístěte ji na rošt, který je dodáván spolu se zařízením. Používáte-li pečící plech, bude pizza vyžadovat delší dobu pečení a bude obtížnější dosáhnout, aby měla křupavou kůrku;
- Během pečení pizzy neotvírejte troubu příliš často;
- Má-li pizza mnoho vrstev (tři nebo čtyři), doporučujeme sýr (mozzarellu) umístit na povrch pizzy až během pečení (přibližně v polovině).

Pokyny k pouћnvбnn keramickй varnй desky

Popis
Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

A. Varná zóna

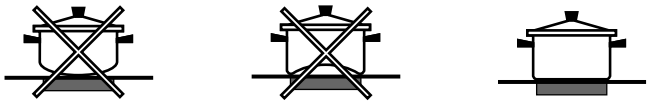
B. Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



Popis topnэch prvkщ
Varnй zyny se sblavэm teplem jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

Pouћnvбnn keramickй varnй desky
Chcete–li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.



- Používejte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.

- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.
- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

Praktickй rady pшi pouћnvбnn elektrickэch plotэnek

Regulaиnn knoflнky elektrickэch plotэnek (N)
Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, „rychlých" a automatických plotýnek („rychlé" plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).
Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.
V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

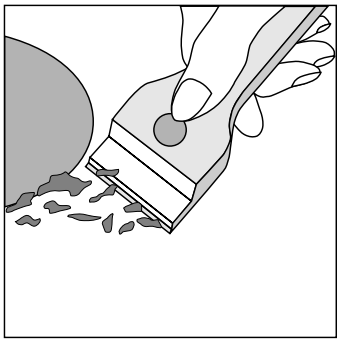
Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů"
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Indikбtor zahшnvбnn elektrickй plotэnky (Q)
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

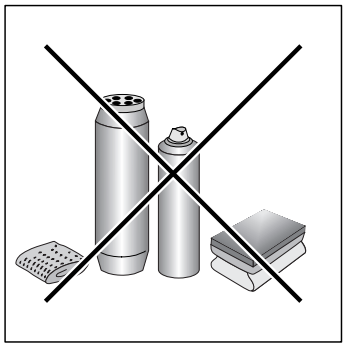
Pшed kaћdэm иılътмпнm vypnмte sporбk ze snтм.
Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- Necistete prostrednictvím zarízení využívajících páru.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Používejte teplotu vodu s přídavkem saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto rám po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

Иılътмпн povrchu varnй desky
Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu CERA (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.

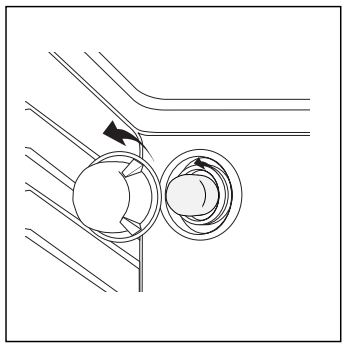


Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistěte vhodným čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrmy s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozívní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.



Prostředek na čištění keramické varné desky	**Prodejna, kde jej můžete zakoupit**
Čistící stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily,
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Vэтмпa ћбrovky osvмtlenн vnitшku trouby
- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230/240 V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Praktické rady pøi peèení

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmotnost (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu	Doba vaření (min.)
1 Statický režim	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sněhové pečivo	-	3	15	180	15-20
	Sušenky	1	3	15	180	30-35
2 Pozvolné pečení	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Závin	1	2/3	15	180	45-50
	Švestkový koláč	-	3	15	180	40-50
	Piškotový řez	-	3	15	160	25-30
3 Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70
4 Horkovzdušný režim	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	Gratinované zapečené těstoviny	1	3	10	180	20-30
	Zapečené těstoviny	1,5	3	10	180	20-30
	Jehněčí	1,5	2	10	180	40-45
	Kuře + brambory	1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30
	Pražma	1,5	2	10	180	55-60
	Švestkový koláč	1	3	10	160	40-50
	Krémové lehké pečivo (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Cukroví (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový řez (na 2 úrovni)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratinované zapečené těstoviny (na 2 úrovních)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 Gril	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
6 Dvojitý gril	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendvič	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80
7 Dvojitý gril s ventilací	Grilované kuře	1,5	2	5	200	55-60
	Sépie	1,5	2	5	200	30-35
	Kuře (napíchnuté na rožni) + brambory (na plechu zachycujícím tuk)	1,5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	S otáčejícím se roštem s více rameny (pouze u některých modelů)					
	Masový špíz	1,0	-	5	Max	40-45
	Zeleninový špíz	0,8	-	5	Max	25-30

Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích Pokud používáte režim grilu, dvojitého grilu nebo dvojitého grilu s ventilací, vždy na první patro odspodu umístěte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:
http://www.merloni.cz
http://www.indesit.cz
http://www.ariston.cz

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Merloni Elettrodomestici s.r.o.
U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3,
Česká republika

www.Merloni.com

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954

Wichtige Sicherheitshinweise

Um die LEISTUNGSFÄHIGKEIT und SICHERHEIT dieses Gerätes zu gewährleisten, bitten wir Sie, folgendes beachten zu wollen:

- Wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren
- Verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.

2 Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.

3 **Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränke).**

4 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

5 Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, da sie eine große Gefahrenquelle darstellen.

6 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

7 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

8 Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

9 Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

10 Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder höher zwischengeschaltet werden.

11 Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.

12 Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.

13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.

14 Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller anerkannte Kundendienststelle.

15 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

16 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
- Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
- Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

17 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.

18 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.

19 Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner und auf die Elektroplatten, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, dass ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.

20 Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.

21 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohausgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.

22 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position „•“/“¡“ befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.

23 **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

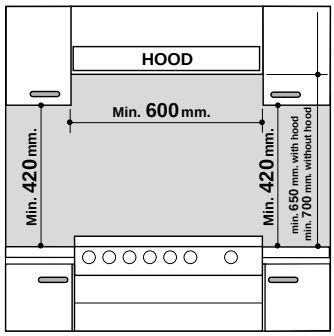
24 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

Aufstellung

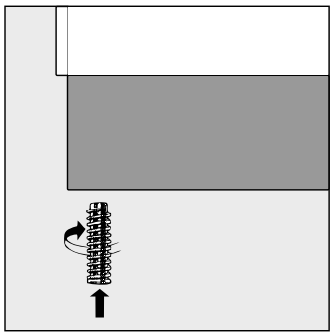
Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

a) Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die des Kochfeldes überschreiten, müssen einen Abstand von mindestens 200 mm vom Rand des Kochfeldes aufweisen.
b) Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.
c) Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm vom Kochfeld aufzuhängen (siehe Abbildung).
d) Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen desselben ein Abstand von mindestens 700 mm (Millimeter) vom Kochfeld eingehalten werden.
e) Der Schrankumbau muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.



Nivellieren

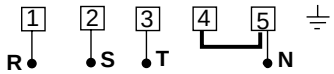
Um den Herd korrekt eben ausrichten zu können, werden höhenverstellbare Stellfüße mitgeliefert (siehe Abb. 1), die in die entsprechenden Sitze (in den unteren Geräteecken) eingeschraubt werden können.



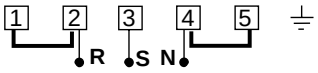
Elektroanschluss

Das Zuleitungskabel ist je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen (siehe nachfolgendes Anschlussschema).

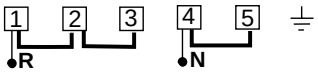
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H07RN-F 3x2.5 CEI-UNEL 35364



Installation des Netzkabels

Öffnen des Klemmengehäuses:

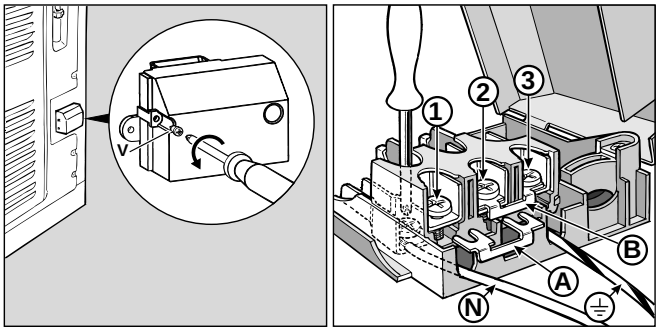
- die Schraube „**V**“ herausschrauben;
- Deckel des Klemmengehäuses öffnen.

Zur Installation des Netzkabels verfahren Sie nun wie folgt:

- Die Anschlüsse **A-B** je nach der Art des gewünschten Anschlusses gemäß dem Schaltbild der Abbildung 3 herstellen.

Anmerkung: Diese Anschlüsse sind werkseitig für einen 220 V Einphasen-Anschluss vorgesehen (die Kontakte 1-2-3 sind untereinander verbunden). Die Brücke 4-5 befindet sich im unteren Teil des Klemmengehäuses.

- Die Drähte (**N** und ⏚) wie auf der Abbildung veranschaulicht anschließen und mittels der entsprechenden Schrauben befestigen.
- Befestigen Sie die restlichen Drähte an den Klemmen 1-2-3.
- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und bringen Sie den Deckel wieder an.



Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker, für die auf dem Typenschild angegebene Belastung. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontakt-Mindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. Dieser Schalter muss der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechen (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlaufen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- Die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

Technische Eigenschaften

Backofen	
Abmessungen (BxTxH)	39x41x34 cm
Nutzvolumen	54 Liter
Bedarfsspitze des Backofens	2700 W
Glaskeramik-Kochfeld	
Vorne links	1200 W
Hinten links	1700 W
Hinten rechts	1200 W
Vorne links	1700 W
Bedarfsspitze des Glaskeramik-Kochfeldes	5800 W

ENERGY LABEL
ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion
Heizfunktion: Statischer
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion
Heizfunktion: Heißluft

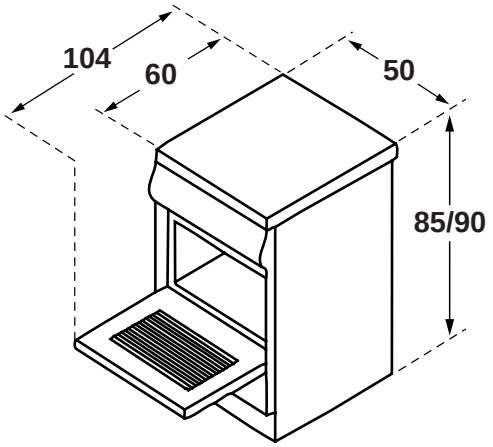
Spannung und Frequenz
230V / 400V 3N AC 50 Hz

Nutzabmessungen des Geschirrwagens:
Breite: 42 cm
Tiefe: 44 cm
Höhe: 23 cm

CE

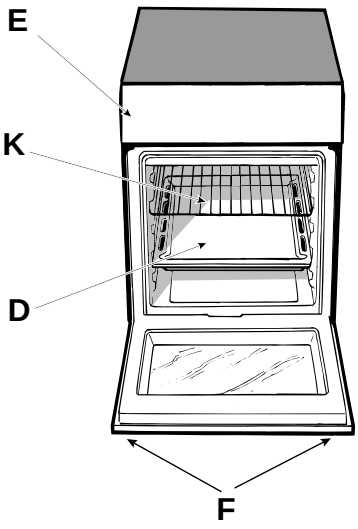
Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

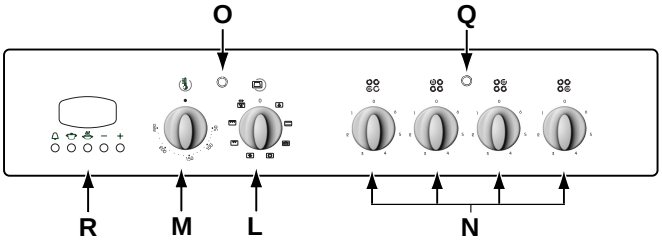
- 73/23/**EWG** vom19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.



Des Gasherd mit dem Neuen “7 Cuochi”-Backofen

E. **Schalterblende**
F. **Höhenverstellbare Füße bzw. Beine**
G. **Fettpfanne bzw. Backblech**
K. **Backofenrost**
L. **Funktionswähler**
M. **Thermostatenregler**
N. **Kochzonen-Reglerknöpfe**
O. **Thermostaten-Kontrollleuchte**
Q. **Grüne Kontrollleuchte**
R. **Elektronischer Garzeitprogrammierer**
S. **Türsperre (nur bei einigen Modellen)**





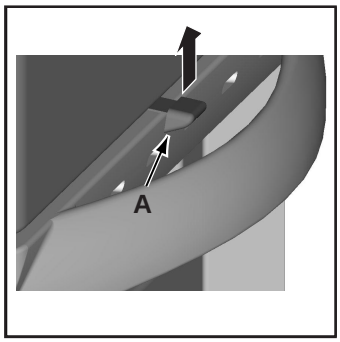
Die Wahl der einzelnen Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Reglerknöpfe.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und **geschlossener** Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie die unterste Einschubhöhe bitte nur bei Einsatz des Bratspießes (wo vorhanden). Für alle anderen Gararten ist diese Einschubhöhe nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden. Sie könnten hierdurch die Emaille beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

NB: Bei den mit elektronischem Programmierer ausgestatteten Geräten müssen bei Einsatz des Elektro-Backofens die Tasten und gleichzeitig gedrückt werden (auf dem Display erscheint das Symbol) bevor die gewünschte Garfunktion eingestellt wird.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)
Einige Modelle sind mit einer „Türsperre“ ausgerüstet, die sich zwischen der Frontblende und der Backofentür befindet. Um die Tür zu öffnen, muss die Vorrichtung „**A**“ hochgeklappt werden (siehe Abbildung).



Backofenregler
Der ‚7 Cuochi‘ -Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit „statischem“-Wärmeübergang und die der modernen „Heißluft“-Backöfen mit Wärmeströmung.
Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 7 einfachen und sicheren Brat-/ Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden die Garfunktionen des „7 Cuochi“ mittels der beiden Drehknöpfe:
L - Funktionswähler
M - Thermostatenregler
Bei jeder von der mit dem Symbol „**o**“ gekennzeichneten Position ‚AUS‘ abweichenden Einstellung schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein.

Drehen Sie den Schalter auf das Symbol wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet, auch wenn kein Heizelement aktiviert wurde.Die Beleuchtung bleibt während des Bratens bzw. Backens eingeschaltet, und ist ein Zeichen dafür, daß sich der Backofen in Betrieb befindet.

1. Statischer Backofen

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:
- Einstellung des Drehknopfes „**M**“: wahlweise zwischen **50**°C und **Max**

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die beiden Heizelemente, das obere und das untere, setzen sich in Betrieb . Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der statische Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der statische Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des statischen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden.

2. „Kuchen-Backofen“

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:
- Einstellung des Drehknopfes „**M**“: wahlweise zwischen **50**° und **Max**

Das Gebläse wird in Betrieb genommen sowie sämtliche Heizelemente in Einsatz gebracht. Hierdurch wird eine äußerst „delikate“, vorwiegend von unten aufsteigende Hitze gewährleistet. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, deren Gärung dank der von unten aufsteigenden Hitze gefördert wird. Einige Ratschläge:

- Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen.
- Schieben Sie jedesmal nur ein Gericht ein.
- Stellen Sie die Backformen direkt auf den Backofenrost (es sei denn, man brät oder backt direkt auf dem Backblech); dies ermöglicht eine optimale Wärmezirkulation. Auf jeden Fall sollten keine leeren, unbenutzten Backbleche im Backofen belassen werden.
- Verwenden Sie die zweite oder dritte Einschubhöhe (von unten), um die Unterhitze besser zu nutzen. Stellen Sie die Backformen mitten auf den Backrost.
- Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern.

3. „Pizza-Backofen“

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:
- Einstellung des Drehknopfes „**M**“: wahlweise zwischen **50°C** und **Max**

Das „untere“ und das „runde“ Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird aufgrund der hohen Leistung **(2700 W)** die erforderliche Temperatur in kürzester Zeit erreicht. Bei dieser Beheizungsart wird mit dem Gebläse die von der unterstützenden Unterhitze erzeugte Wärme im Backofen verteilt. Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie eben Pizza, oder auch für besonders große Fleischbraten.Verwenden Sie bitte jedesmal nur ein Backblech bzw. einen Backrost. Beschicken Sie immer nur eine Ebene, soll auf

zwei Ebenen gebacken werden, dann sind die Speisen nach der halben Garzeit gegeneinander auszutauschen.

4. „Heißluft-Backofen“

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:

- Einstellung des Drehknopfes „**M**“: wahlweise zwischen **50°C** und **Max**

Dank der gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es ist demnach möglich, gleichzeitig auf zwei Einschubhöhen zu garen. Beachten Sie hierzu die Anleitungen des Abschnitts „Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen“. Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie im Heißluftofen bei Gerichten, die gratiniert werden sollen und längere Garzeiten verlangen, wie z.B.: Lasagna, überbackene Maccheroni, Reisaufläufe, Vol au Vent usw.

Bei Fleischgerichten eignen sich besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden. Es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird der Heißluftbackofen bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet.

Dessert: Sehr gut gelingt Kleingebäck wie: Biskuitböden, Brioches, Croissant. Die Heißluft-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°?100°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 50°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateneinstellung demnach auf 0°C).

5. Grill

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:

- Einstellung des Drehknopfes **„M“**: **Max**

Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...

6. „Doppelgrill“

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:

- Einstellung des Drehknopfes „**M**“: **Max**

Es handelt sich um einen größeren Grill als die üblichen, mit einem ganz neuen Design: Die Grill-Leistung wird um 50% erhöht. Beim Doppelgrill werden auch die Eckzonen beheizt.

Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Setzen Sie den Grillrost in die oberen Führungen (siehe Tabelle) ein, und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

7. „Umluft-Doppelgrill“

- Einstellung des Drehknopfes „**L**“:

-Einstellung des Drehknopfes „**M**“: wahlweise zwischen **50°C** und **200°C**

Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Der Umluftgrill garantiert ein absolutes Gelingen von: Fleisch/Gemüsespießen, Bratwürsten, Schweinerippchen, Lammkoteletts, Huhn, Wachteln, Schweinekoteletts usw. sowie von Fisch, wie: Barsch-, Thunfisch- und Schwertfischschnitten usw.).

Auf dieser Einstellung setzt sich auch der Bratspieß (wo vorgesehen) in Betrieb. Verwenden Sie diesen für Lendenbraten, Geflügel usw.

Anmerkung: Grillen Sie (Funktion 5, 6, 7) ausschließlich bei **geschlossener Backofentür.**

Thermostaten-Kontrollleuchte (O)

Die eingeschaltete Kontrollleuchte ist ein Zeichen dafür, daß sich der Backofen in Betrieb befindet. Sie erlischt, wenn die über den Thermostatenregler eingestellte Temperatur im Backofeninnern erreicht wurde. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Achtung

Bei eingeschaltetem Backofen könnte die Tür sehr heiß werden, demnach sollten Kinder ferngehalten werden.

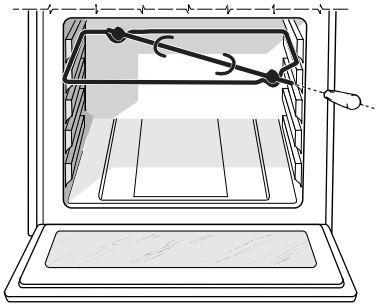
Bratspieß

Zur Inbetriebnahme des Bratspießes verfahren Sie wie folgt:

a) Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;

b) Schieben Sie die Bratspießhalterung auf die 4. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die auf der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung.

c) Dieser wird durch Drehen des Backofen-Funktionswähler **(L)** auf Position in Betrieb gesetzt.



Bausatz Backofentür

Ein Herabsetzen der Wärmeerzeugung an der Backofentür, sowie ein Herabsetzen des Energieverbrauchs kann durch Einbau eines zusätzlichen Schutzbausatzes erreicht werden. Dieser sollte auf jeden Fall in Haushalten mit kleinen Kindern verwendet werden. Zum Erwerb dieses Bausatzes (unter dem Ersatzteilcode **076650**) wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe beiliegendes Verzeichnis).

Dieser ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Gardauer;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Gardauer;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:

: Kurzzeitwecker

: Gardauer

: Garende

—: Zurückstellen der Garzeiten

+: Vorstellen der Garzeiten

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Netzanschluß oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: **0.00**

- Gleichzeitig die Tasten und drücken und anschließend (innerhalb 4 Sekunden) mit den Tasten — und + die genaue Uhrzeit einstellen.

  Mit der Taste + wird die Zeit verlängert.

  Mit der Taste — wird die Zeit verkürzt.

Für ein eventuelles Neueinstellen der Uhrzeit ist Vorstehendes zu wiederholen.

Manueller Backofenbetrieb

Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.

Anmerkung: Um nach einem Garen im "Automatik"-Betrieb wieder auf manuelle Betriebsweise umzuschalten, sind die Tasten und gleichzeitig zu drücken.

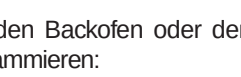
Verzögerter Start bei vorbestimmter Gardauer

In einem solchen Fall muß die Garzeit bzw. -dauer und die als Garende vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Die Taste drücken und daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) mit den Tasten — und + die gewünschte Garzeit (Dauer) einstellen. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:

   Wird die Taste (nach 4 Sekunden) wieder freigelassen, erscheint erneut die Anzeige der laufenden Uhrzeit mit dem Symbol und dem Buchstaben "**A**" (AUTOMATIK-BETRIEB)
3. Die Taste drücken und anschließend durch Drücken der Tasten — und + die als Garende errechnete Uhrzeit einstellen, nehmen wir an: 13,00 Uhr.

4. Wird die Taste wieder freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit:



Die aufleuchtende Anzeige "**A**" erinnert daran, daß Garzeit und Garende in Automatik-Betrieb programmiert wurden. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol

Durch Druck auf die Taste kann die eingestellte Garzeit bzw. -dauer jederzeit visualisiert werden, und durch Druck auf die Taste die als Garende vorgesehene Uhrzeit.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten — und +.

Sofortiger Start bei vorbestimmter Gardauer

Wird nur die Gardauer programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts "Verzögerter Start bei vorbestimmter Gardauer") startet der Backofen sofort.

Löschen eines gespeicherten Programms

Gleichzeitig die Tasten und drücken.

Kurzzeitwecker-Funktion

Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Bei Druck auf die Taste erscheint die Anzeige:

Stellen Sie nun mit den Tasten + und — die gewünschte Zeit ein.

Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten + und —) ausgeschaltet werden kann; das Symbol erlischt.

Ändern und Löschen der Daten

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste + oder — gelöscht werden.
- Wird die Gardauer gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

Lautstärkenregelung des Alarmsignals

Nach Einstellung der Uhr und entsprechender Bestätigung, kann mittels der Taste — die Lautstärke des Alarmsignals reguliert werden.

Praktische Back-/Brathinweise

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Vorheizen

Sollte sich ein Vorheizen des Backofens als erforderlich erweisen, wie bei Hefeteigen usw., dann empfiehlt sich der Einsatz der Funktion 3 **„Pizza-Backofen“** da auf dieser Einstellung die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit, und demnach stromsparend, erreicht werden kann. Nach Einschieben des Backgutes kann der Backofen dann auf die geeignete Temperatur umgeschaltet werden.

Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen

Soll auf mehreren Einschubhöhen gegart werden, dann wählen Sie bitte nur die Funktion 4 „Heißluft“ nur diese ermöglicht ein solches Garen. Beim Heißluftgaren verwenden Sie jedoch bitte nur die drei mittleren Einschubhöhen, die oberste und die unterste ist zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten. Wird auf drei Ebenen gleichzeitig gebacken bzw. gebraten, dann wird das auf der mittleren Einschubhöhe befindliche Gericht etwas später gar. Lassen Sie dieses demnach einige Minuten länger im Backofen. Soll jedoch ein komplettes Menü gleichzeitig im Backofen zubereitet werden, dann verwenden Sie die mittlere Einschubhöhe für das Gericht, das niedrigere Temperaturen erfordert, wie z.B. Kuchen.

Gebrauch des Grills

Der Backofen ermöglicht Ihnen zwei unterschiedliche Grillarten. Verwenden Sie die Funktion 5 “**Grill**” für kleine Portionen. Auf dieser Einstellung liegt der Energieverbrauch bei nur 1200 W, und ist demnach ideal für kleines Grillgut, wie: es. überbackenes Toastbrot, Würstchen usw.

Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes, da nur der mittlere Teil des oberen Heizwiderstandes eingeschaltet ist. Grillgut auf den Eckzonen des Grills wird nicht gar.

Die Funktion 6 **„Doppelgrill“** ermöglicht das Garen auf der gesamten Rostoberfläche. Schalten Sie diese Funktion ein, wenn der ganze Rost mit Grillgut belegt ist und eine gleichmäßige Bräunung gewünscht wird.

Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Bei Einsatz der Grillfunktionen sollte der Thermostat auf die höchste Stufe eingestellt werden. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können.

Setzen Sie den Grillrost in die oberen Führungen (siehe Tabelle) ein, und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Die Einstellung 7 **„Umluft-Doppelgrill“** ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird. Er ermöglicht das Garen großer Braten oder Geflügel, ohne Einsatz des Bratspießes. Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)

Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung, von unten, (siehe Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne auf die erste, d.h. unterste Schiene, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden. Bei gleichzeitigem Einsatz dieser Funktion und dem Bratspieß (nur bei einigen Modellen) kann auch auf dem Backblech (1. Ebene) gegart werden, wie z.B.: Kartoffeln usw.

Backen

Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen die erforderliche Temperatur (Vorheizzeit) erreicht hat (rote Kontrollleuchte „**O**“ erlischt). Die zum Backen erforderlichen Temperaturen liegen normalerweise bei 160°C. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Rührteige dürfen nicht zu dünnflüssig sein, um die Backzeit nicht zu sehr zu verlängern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?
Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen zusammenfällt ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.
Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl.
Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten auf mehreren Ebenen gegart werden ?
Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich, die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Pizza

Zum optimalen Garen einer Pizza wählen Sie die Funktion 3 **„Pizza-Backofen“:**

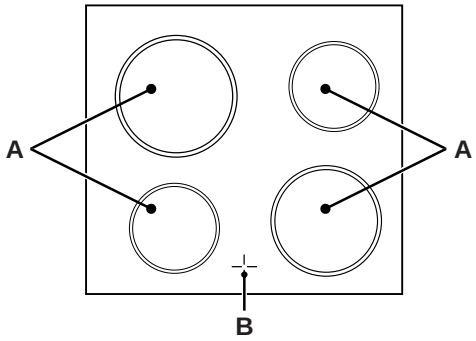
- Heizen Sie den Backofen mindestens 15 Minuten vor.
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Backrost. Bei Verwenden des Backblechs bzw. der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Während des Backens sollte die Backofentür nicht zu häufig geöffnet werden.
- Bei reich belegten Pizzas (Capricciosa, Quattro Stagioni) ist es ratsam, die Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Fisch und Fleisch
Für Geflügel und Fisch ist eine niedrigere Temperatur (150°C-175°C) einzustellen. Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen. Als Richtlinie gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie das Fleisch auf die Mitte des Rostes und schieben Sie die Fettpfanne darunter. Schieben Sie den Rost so ein, dass er sich in der Mitte des Backofens befindet. Sollte mehr Unterhitze erforderlich sein, dann verwenden Sie die unterste Einschubhöhe.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Beschreibung
Die Kochfelder sind mit elektrischen Heizstrahlern bestückt, die sich unter den Kochzonen befinden, die bei Inbetriebnahme glühend werden.

A. Kochzone **(A).**
B. Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits ausgeschaltet wurde.



Beschreibung der Heizelemente
Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes
Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten.

- Auf Glaskeramik-Kochfeldern kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Böden müssen jedoch perfekt glatt sein. Ein stärkerer Boden garantiert jedoch eine gleichmäßigere Hitzeverteilung.

- Achten Sie darauf, dass der Topfboden die Kochzone gänzlich ausfüllt: sonst geht ungenutzte Energie verloren.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Geschirrs trocken und sauber ist: Hierdurch wird eine perfekte Auflage auf der Kochzone sowie eine längere Lebensdauer Ihres Glaskeramik-Kochfeldes und Ihrer Töpfe gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Glaskeramik-Kochfeld mehr gewährleisten.

Praktische Ratschläge zum Einsatz der Elektroplatten

Reglerknöpfe für die Elektroplatten des Kochfeldes (N)

Die Herde können mit Standard-, Schnellaufheiz- und Automatik-Elektroplatten in unterschiedlichen Kombinationen, bestückt sein (die Schnellaufheizplatte ist durch einen roten Punkt gekennzeichnet, die Automatik-Platten durch eine Alu-Diskette in der Mitte).
Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Platten zu verhindern, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.
Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Platte und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Grüne Kontrollleuchte (Q)
Diese Kontrollleuchte blinkt auf, wenn eine Kochzone eingeschaltet wird.

Praktische Back-/Brathinweise

Position Funktionswähler	Gerichte	Gew. (kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizdauer (Min.)	Position Thermostaten-Regler	Garzeit (Min.)
1. Statischer Backofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roastbeef	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Kleingebäck	-	3	15	180	15-20
	Mürbeteigkuchen	1	3	15	180	30-35
2. Kuchen-Backofen	Kuchen	0.5	3	15	180	20-30
	Torten	1	2/3	15	180	45-50
	Plum cake	-	3	15	180	40-50
	Biskuitböden	-	3	15	160	25-30
3. Pizza-Backofen	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roastbeef	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70
4. Heißluft-Backofen	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1.8	3	10	180	30-35
	Überbackene Nudeln	1	3	10	180	20-30
	Nudelaufläufe	1.5	3	10	180	20-30
	Lamm	1.5	2	10	180	40-45
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	15	200	60-70
	Makrelen	1	2	10	180	30
	Goldbrasse	1.5	2	10	180	55-60
	Plum cake	1	3	10	160	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1	2-4	10	165	20-25
	Überbackene Nudeln (auf 2 Ebenen)	2.5	2-4	15	200	35-40
5. Grill	Seezunge und Tintenfische	1	4	5	Max	8
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	5	Max	4
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrillte Gemüse	1	3/4	5	Max	8-10
6. Doppelgrill	Kalbsteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1.5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	n.° 4	4	5	Max	5
	Am Bratspieß					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	5	Max	70-80
	Huhn am Spieß	2.0	-	5	Max	70-80
7.Umluft-Doppelgrill	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	5	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	5	200	30-35
	Hähnchen (am Spieß) +	1.5	-	5	200	70-75
	Röstkartoffeln (auf dem Backblech)	-	2	5	200	70-75
	Am Bratspieß					
	Kalbfleisch am Spieß	1.5	-	5	200	70-80
	Huhn am Spieß	1.5	-	5	200	70-80
	Lamm am Spieß	1.5	-	5	200	70-80
	Mit Mehrfach-Bratspieß (nur bei einigen Modellen)					
	Fleischspieße	1.0	-	5	Max	40-45
	Gemüsespieße	0.8	-	5	Max	25-30

NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills, des Doppelgrills oder des Umluft-Doppelgrills ist die Fettpfanne in die unterste Führung zu setzen.

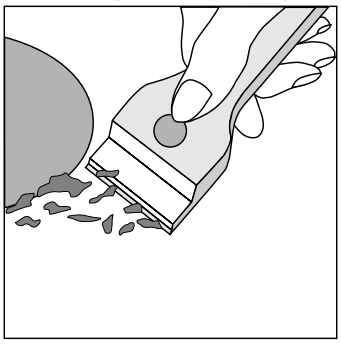
Reinigung und Pflege des Backofens

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

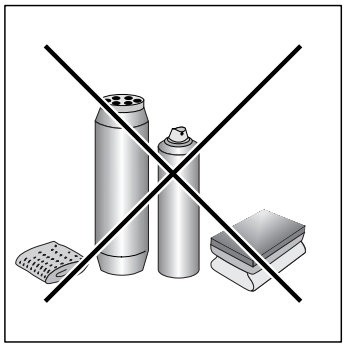
- Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile nur mit lauwarmem Wasser und nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben; auch Wassertropfen sollten sofort trockengerieben werden;
- Reinigen Sie auch die Schalterblende regelmäßig, um zu vermeiden, dass Unreinheiten und Fett darauf ablagern. Verwenden Sie weiche Schwämme oder weiche Tücher, um die emaillierten Teile sowie die Hochglanzteile aus Edelstahl nicht zu verkratzen.

Reinigung der Kochfeld-Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubreste oder eventuelle alte Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Flachschaber **CERA** (nicht mitgeliefert).



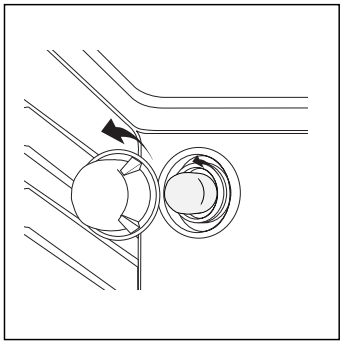
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu ein weiches Papiertuch und ein geeignetes Reinigungsmittel. Spülen Sie es dann klar nach und reiben Sie es mit einem sauberen weichen Tuch trocken. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe müssen **sofort** mit einem Klingenschaber entfernt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt würde. Dasselbe gilt für Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Vermeiden Sie auch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays oder Fleckenentferner.



Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	**Wo sind diese erhältlich ?**
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Austausch der Backofenlampe

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (wenn zugänglich), oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Backofen durch Abschalten des allpoligen Schalters.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 25W
  - Sockel E14
- Setzen Sie den Gehäusedeckel wieder auf und stellen Sie die Stromzufuhr zum Backofen wieder her.



Препоръки за безопасност

За гарантиране на ефективността и безопасността на уреда, ние препоръчваме:
- **обаждайте се само на оторизирани от производителя сервизни центрове**
- **използвайте винаги оригинални резервни части**

1 Този уред не е професионален и е предназначен само за домашна употреба.
2 Тази инструкция е само за тези страни чиито символи са изписани на книжката.
3 **Тази инструкция се отнася само за уреди клас 1 (изолирани) или клас 2, подклас 1 (инсталирани между два шкафа).**
4 Преди работа с уреда прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация. Тя съдържа необходимата информация за правилния монтаж и начин на работа и поддръжка.
5 Проверете целостта на уреда след като го извадите от опаковката. Ако имате макар и минимални съмнения, потърсете помощта на квалифициран персонал.Не оставяйте опаков ъчните материали (пластмасови пликчета, полистирол, пирони и др.) за игра на деца, тъй като могат да се окажат опасни за тях.
6 Монтажът е за сметка на купувача и трябва да се извърши от квалифицирани специалисти според инструкциите на производителя. Неправилното монтиране може да причини щети на хора, животни или предмети, за които производителят не носи отговорност.
7 Електрическата безопасност на уреда е гарантирана когато той е правилно свързан в изправна ел. инсталация, надеждно заземена според стандартните норми за сигурност. Препоръчва се лично да проверите това основно изискване за сигурност и в случай на съмнение да изискате щателна проверка на ел. инсталацията от страна на квалифицирани специалисти.Производителят не е отговорен за щети по причина на евентуално незаземена инсталация.
8 Преди да извършите свързването, проверете дали данните на уреда отговарят на тези на ел. инсталацията.
9 Проверете дали капацитетът на инсталацията и на контактите е подходящ за максималната мощност на уреда, посочена на съответната табела. При съмнения се консултирайте със специалист.
10 При извършване на монтажа е необходим многополюсен прекъсвач с разстояние между клемите поне 3 мм.
11 Ако щепселът и контактът са несъвместими, щепсела трябва да се смени от квалифициран техник, който трябва да провери дали захранващият кабел може да поеме консумираната от уреда мощност. Не се препоръчва използването на адаптори, удължители и разклонители. Ако все пак това се окаже необходимо, използвайте единствено обикновени адаптори и подходящи удължители, като внимавате да не надвишите техните граници за сила на тока и напрежение.
12 В случай, че няма да използвате уреда дълго време е добре да го изключите от основния прекъсвач и/ или захранването на газ.
13 Не запушвайте отворите за вентилация и топлообмен.
14 Не сменяйте захранващия кабел сами. Ако това се окаже необходимо, потърсете помощта на специализирания сервиз на производителя.
15 Уредът трябва да се използва единствено за целта, за която е създаден. Всякаква друга употреба (напр. затопляне на помещения) се счита за несвойствена и следователно опасна.Производителят не носи отговорност за евентуални щети, причинени от несвойствена, погрешна или неразумна работа с уреда.
16 При работа с какъвто и да е електрически уред съблюдавайте следните основни правила:
- не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;
- не трябва да сте боси докато боравите с него;
- избягвайте употребата на удължители;
- не дърпайте кабела, за да изключите уреда от контакта;
- не го оставяйте на атмосферните влияния (дъжд, слънце и др.);
- не оставяйте деца или неподготвени за това хора да боравят с него, без да ги наблюдавате стриктно.

17 Преди да извършвате почиств ане или евентуално поправка на уреда е необходимо да го изключите от захранващата мрежа посредством основния прекъсвач или направо от контакта.
18 Ако решите да не използвате повече електроуред от този вид, трябва да го обезопасите, като отрежете захранващия кабел, след като го изключите от контакта. Обезопасете освен това и всички части на уреда, които представляват потенциална опасност найвече за деца, които биха могли да си играят с него.
19 За да избегнете разливания, не използвайте съдове с неравно или деформирано дъно. Насочвайте дръжките на съдовете навътре за да се предпазите от случайното им преобръщане.
20 Някои части от уреда остават горещи дълго след употреба. Не ги докосвайте.
21 Никога не използвайте лесно запалими течности, като спирт и бензин, близо до уреда когато той работи.
22 Когато използвате малки електродомакински уреди в близост до печката дръжте захранващият им кабел далеч от горещите части.
23 Дръжте ключовете в нулево положение когато не използвате уреда.
24 Когато фурната или грилът работят, съответните части много се нагряват и е необходимо да държите децата по-далече от тях.
25 **Внимание:** никога не поставяйте горещи съдове или запалими материали в долното чекмедже.
26 Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.

Монтаж

Настоящите инструкции се отнасят единствено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

Важно:всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

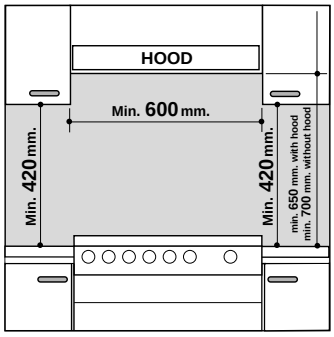
а) шкафове, разположени от страни които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;

б) Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.

в) Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)

г) Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.

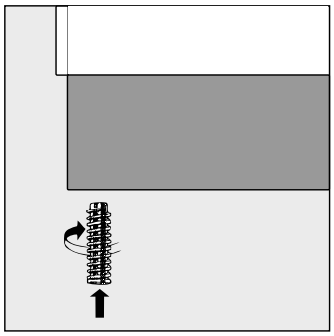
д) Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.



Нивелиране на уреда(само при някои модели)

За доброто нивелиране печката е снабдена с регулиращи крачета. Ако е необходимо тези крачета могат да се навият в ъглите на основата на печката.

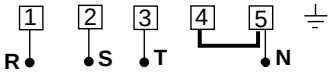
(Фиг.1).



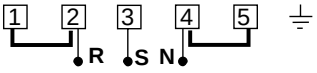
Начин на свързване

Размерът на захранващия кабел зависи от начина на свързване(виж диаграмата).

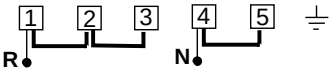
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Монтаж на захранващия кабел

Отваряне на присъединителната кутия:

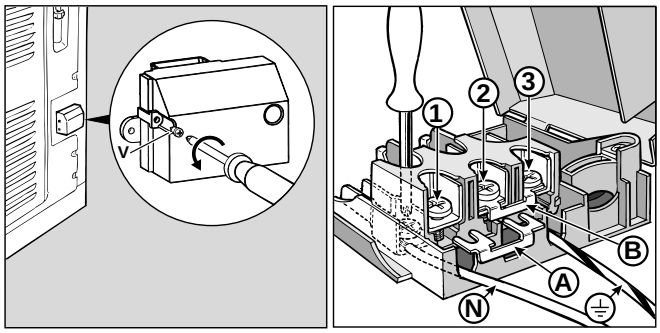
- Развийте винт "**V**"
- дръпнете и отворете горната страна на капака

За монтажа на захранващия кабел извършете следните операции:

- поставете мостчета **A**-**B** в зависимост от типа на свързването, което желаете да осъществите. Използвайте схемата на фиг.3

Забележка: мостчетата са доставени от фабриката производител и са за свързване към 230V монофазен ток(контакти 1-2-3 са свързани помежду си). Мостчето 4-5 е разположено в долната част на присъединителната кутия.

- поставете кабелите (**N** и ⏚) както е показано на фигурата и съответните винтове.
- фиксирайте останалите кабелчета върху клеми1-2-3.
- фиксирайте кабела в съответното място на закрепване и затворете капака на кутията със винт "**V**".



Свързване на захранващия кабел с мрежата

Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75 °C.Преди да извършите свързването направете следните проверки:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблицата с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно заземена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач да са в близост с печката и са лесно достъпни.

Технически характерстики

Фурна	
Размери (ШхДхВ)	39x41x34 cm
Обем	54л
Максимална консумирана мощност на фурната	2100W
Керамични котлони	
Преден ляв	1200 W
Заден ляв	1700 W
Заден десен	1200 W
Преден десен	1700 W
Максимална консумирана мощност на керамичния плот	5800 W

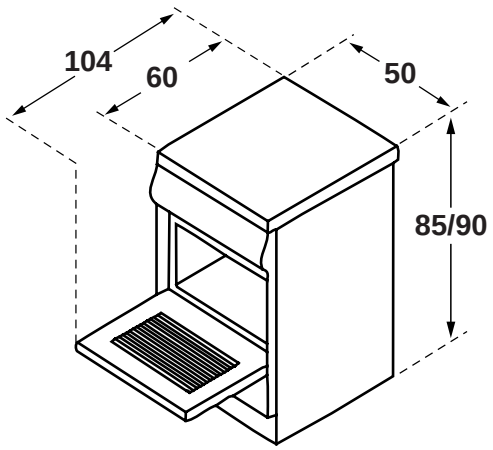
ENERGY LABEL
(ЕТИКЕТ - ЕЛЕКРОХАРАКТЕРИСТИКИ)
Директива 2002/40/CE за етикета за електрическите фурни
Норма EN 50304
Разход на енергия с принудителна конвекция
начин за загряване: Статичен
Декларация за енергийни разходи Категория естествена конвекция
начин на загряване: С вентилиране

Напрежение и честота
230V / 400V 3N AC 50 Hz

Вътрешни размери на отделението за затопляне на съдовете:
Ширина: 42 cm
Дълбочина: 44 cm
Височина: 23 cm

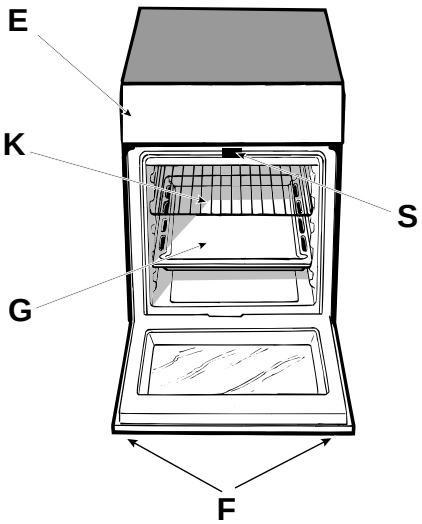
CE

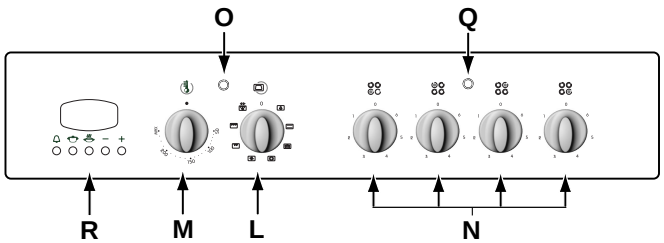
Този уред е проектиран в съответствие с директивите на Европейския съюз както следва:
- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Ниско напрежение) и последвалите промени;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Електромагнитна съвместимост) и последвалите промени;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последвалите промени.



Печка с фурна тип “7 готвача”

E Командно табло
F Регулируеми крачета
G Тава за печене
K Скари
L Ключ на фурната
M Ключ на термостата
N Ключове за електрическите котлони
O Сигнална лампа на термостата
Q Зелена сигнална лампа
R Електронен програматор
S Ключалка на вратата (само за някои модели)





Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

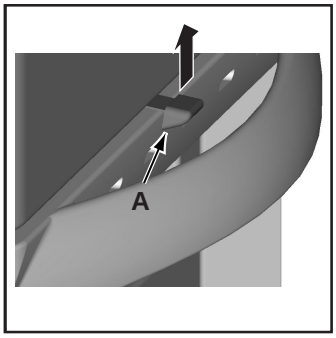
Внимание: При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата.Оставете стаята с отворена врата.

Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.

Внимание: Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.

Забележка: За да ползвате електрическата фурна в случай, че печката е оборудвана с електронен програматор, натиснете едновременно бутоните и (символът ще се появи на дисплея) преди да изберете желаната програма за печене.

Ключалка на вратата (само на някои модели)
Някои модели са оборудвани с ключалка на вратата, която се намира между командното табло и вратата на фурната. За да отворите вратата, повдигнете палчето" **A**" показано на фигурата по-долу.



Ключове за управление на фурната
Фурната с "7 програми" обединява в един уред предимствата на традиционното "статично" печене с тези на модерното "вентилирано" печене.
Фурната с "7 програми" е изключително разнообразна и предлага 7 различни, но сигурни и лесни начина за приготвяне на ястията. С ключовете Вие можете да изберете ртазличните функции на фурната с "7 програми" подходящи за ястията, които приготвяте.
L - програматор
M - ключ на термостата

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от "**o**", автоматично се включва лампата на фурната.Наличието на символа правиа възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната.Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

1.Статична фурна
- Ключ "**L**" на програматора: поз.
- Ключа на термостата "**M**" : между **50**°C и **Max**
В това положение се включват лампата на фурната, горният и долният реотани. Това е класическата, традиционна вид фурна, която значително е подобрена като разпределение на топлината и намаляване на разхода на енергия. Конвенционалният начин на печене си остава незаменим, когато приготвяме ястия от две или повече съставки, напр. свинско със зеле, те лешко с ориз и т.н. С отлично качество са приготвените по този начин печени меса, като напр. свински бут, телешко, дивеч и др., при което се изисква бавен огън и непрекъснато добавяне на течности. Това остава наи-добрата система за приготвяне на бисквити и други сладкарски изделия, както и за печене на плодове или когато за печенето се използват специални затворени съдове. При печене в конвенционален режим препоръчваме да използвате само една тава или скара - в противен случай се нарушава правилното разпределение на топлината. Подберете различно ниво на ястията в зависимост дали се нуждаят от повече топлина отгоре или отдолу.

2. Фурна за сладкиши
- Позиция на ключа "**L**" :
- Позиция на ключа "**M**" : между **50**° и **Max**
При това положение се включват всички нагревателни елементи и вентилаторът. Това осигурява нежно запичане с преобладаващо нагряване отдолу. Тази функция е идеална за печене на нежни ястия - по-специално за тестени изделия, които трябва да набухнат тъй като топлината отдолу подпомага този процес. Някои съвети:
- Винаги подгрявайте фурната предварително;
- Никога не поставяйте във фурната няколко блюда едновременно;
- При печене използвайте винаги решетката на фурната, освен ако не печете в тавичката. По този начин се улеснява циркулацията на въздуха и топлообмена. При всички случаи не оставяйте във фурната ненужни тави;
- По принцип използвайте нива 2 и 3 отдолу нагоре, като поставяте ястията, които се нуждаят от по-висока температура, на второ ниво. Поставете сладкишите на ниво 2.
- По време на печенето на сладкишите не отваряйте вратата на фурната за да не отнемате от температурата, при което обикновено сладкишите спадат.

3. Фурна за пици
- Позиция на ключа **"L"** :
- Позиция на ключа "**M**" : между **50**°C и **Max**
При това положение се включват долният и кръговият нагревател и вентилатора. Тази комбинация загрява много бързо фурната благодарение на максималната мощност консумирана от уреда **(2700 W)**, което осигурява значителна топлина отдолу и от принудителната въздушна циркулация. Фурната за пици е идеална за приготвяне на ястия, които изискват висока температура,

като пица и големи късове месо. При този режим използвайте само една тава или скара. Ако се налага да ползвате две нива съкратете времето необходимо за приготвяне на храната наполовина.

4. Вентилирано печене

- Ключ "**L**" на поз.:

- Позиция на термостата "**M**": между **50**°C и **Max**

Във фурната се създава усилена циркулация на топъл въздух. Топлината циркулира около ястието, задвижвана от вентилатор, поставен на задната стена на фурната. По този начин самият въздух извършва печенето напълно равномерно от всички страни. Тъй като фурната е вентилирана и топлината се разпределя равномерно във всичките и точки, можете да печете едновременно различни ястия и да използвате двете нива на фурната едновременно. Могат да се ползват максимум две решетки за едновременно печене, като е необходимо внимателно да се следват инструкциите в "Едновременно печене на повече нива".Отлични резултати се постигат при печенето на ястия, които изискват доста време - лазаня, суфлета,

Отлични резултати се получават при пе ченето на големи порции месо, тъй като доброто разпределение на температурата, позволява да се пече на по-ниска температура и по този начин се запазва ароматно и крехко месото и се губи по-малко от теглото му. Вентилираната фурна е изключително подходяща за приготвяне на риба, тъй като без да е нужна добавка на ароматизиращи бульони и сосове, тя запазва вкусовите си качества и външен вид. При зеленчуците отлични резултати се постигат при приготвянето на чушки, тиквички, патладжани и др.

Що се отнася до десертите, добри резултати се получават при печенето на козунаци, пандишпани, бриош, кроасани.

Тази система може да се използва за размразяване на "бели" и "червени" меса, хляб, риба като термостатът се постави в позизия между 80 и 100 C. За размразяване на по-деликатни храни поставете на позиция 50 C или използвайте самото циркулиране на студен въздух като термостатът е в позиция 0 C.

5. Печене на грил

- Позиция на ключа"**L**":

- Позиция на термостата "**M**" : **Max**

Печенето на грил се извършва посредством термично еднопосочно греене отгоре надолу.

Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

Горещо се препоръчва при приготвянето на ястия, които изискват добро изпичане на повърхностния слой: напр. филета, бифтек, хамбург ери и др.

6. Двоен грил

- Позиция на ключа "**L**" :

- Позиция на термостата "**M**" : **Max**

Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.

Внимание: При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена. Така ще получите най-добри резултати и ще спестите енергия.(около 10%) Поставете тавата, в която ще се стича мазнината на най-ниското ниво.

7. Вентилиран двоен грил

- Позиция на ключа "**L**":

- Позиция на термостата "**M**" : между **50** и **200**°C

Обединява еднопосочното термично греене и усилена циркулация на въздуха във фурната. Това не позвлява изгаряне на повърхностния слой, тъй като топлината прониква дълбоко в ястието.Чрез тази система на печене се постигат изключителни резултати при приготвянето на шишчета от месо и зеленчук, свински бутове, агнешки котлети, свинско филе и др.Системата е превъзходна за приготвяне на всички видове риба.

При тази функция също се включва моторчето на шиша (при моделите, където е монтирано)

Забележка: Когато използвате грила (функции 5,6 и 7) **вратата на фурната трябва да бъде затворена.**

Лампа на термостата (**O**)

Тази лампа показва че фурната нагрява. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

Внимание!

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

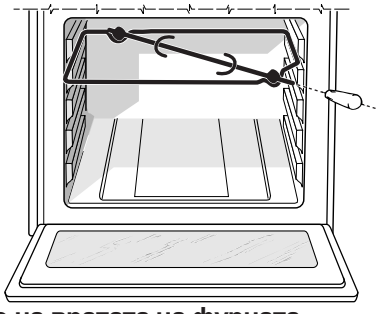
Въртящ се шиш

При работа с грила следвайте инструкциите:

а) поставете тавата на първо ниво;

б) поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;

в) за да включите въртящия се шиш, поставете ключа (**L**) в позиция



3-то стъкло на вратата на фурната

С цел понижаване температурата на вратата на фурната и намаляване консумацията на енергия, Вашият уред може да бъде оборудван с допълнителен комплект с 3-то стъкло на вратата на фурната. Ако използвате уреда в присъствието на малки деца е необходимо монтирането на този комплект от квалифициран техник, За монтиране на предпазното стъкло към вратата на фурната(код **076650**), препоръчваме да се свържете с оторизирания сервизен цен тър.

Тази функция Ви позволява да програмирате фурната или грила както следва:

- забавен старт за определено време;
- незабавен старт за определено време;
- таймер.

Функции на бутоните:

: таймер- часове и минути;

: време за печене;

: край на печенето;

— : задаване на времето за печене- низходящо;

+ : задаване на времето за печене- възходящо.

Как да нагласите цифровия часовник.

След като уреда бъде свързан към електрическата мрежа или когато е имало прекъсване на ел.захранване, часовникът автоматично ще се нулира **0:00** и ще започне да мига.

- Натиснете бутоните и последователно и нагласете точното време (в рамките на 4 секунди), използвайки бутоните — и +.

  Бутонът + нагласява времето възходящо.

  Бутонът — нагласява времето низходящо.

Когато се наложи да сверите часовника, изпълнете същата процедура.

Ръчен режим на работа на фурната

След сверяване на времето, програматорът автоматично се превключва на ръчен режим.

Внимание: За да включите ръчен режим на работа след като е използван "автоматичен" режим, натиснете бутоните и едновременно.

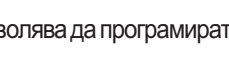
Как да програмирате фурната

Продължителността на програмата за печене, както и времето когато ще завърши трябва да бъдат зададени. Ако предположим, че времето изписано на таймера е 10:00:

1. Завъртете ключовете за управление на фурната, задав айки желаната функция и температура (напр. статична фурна, 200°C);
2. Натиснете бутон и нагласете времето за печене (в рамките на четири секунди) използвайки бутоните + и —. Нека предположим, че нагласеното време за печене е 30 минути. На дисплея ще се изпише както следва:

   След като бутонът бъде освободен, текущото време ще се изпише на дисплея след около 4 секунди заедно със символа и буквата "**A**" (AUTO);
3. Натиснете бутона и използвайте бутоните — и + за да нагласите времето, когато програмата за печене трябва да свърши. Нека предположим това време е 13:00.

4. След като бутонът бъде освободен, текущото време ще се изпише на дисплея след около 4 секунди:



Буквата **"A"** ще седи изписана, за да Ви напомня, че продължителността и краят на печенето са били програмирани в автоматичен режим. В този случай фурната ще се включи автоматично в 12:30 и ще се изключи след 30 минути. След като фурната се включи, символът ще седи изписан през цялото време на печене. През което и да е време на печенето продължителността на процеса може да се изпише чрез натискане на бутона , а пък краят - чрез натискане на бутона .

След като изтече времето на печене, таймерът ще зазвъни в продължение на няколко минути; за да го изключите, просто натиснете който и да е от бутоните, с изключение на бутоните — и +.

Незабавен старт за определено време

Ако е програмирано само продължителността на печене (точки 1 и 2 от "Как да програмирате фурната"), тогава фурната ще се включи веднага.

Нулиране на вече зададена програма

Натиснете бутони и едновременно.

Таймер

Таймерът работи като отброява зададен период от време. Тази функция на таймера не включва и изключва фурната. Той само издава звуков сигнал, когато времето е изтекло.

Когато бутонът е натиснат на дисплея се изписва:

Тогава използвайте бутоните + и — за да нагласите желаното време. След освобождаването на бутона, таймерът ще започне да отброява и текущото време ще се изпише.

След като изтече времето ще прозвучи звуков сигнал, който може да бъде спрян чрез натискане на който и да е от бутоните (с изключение на бутоните + и —). При това положение симв олът също ще загасне.

Корекция/Нулиране на информацията

- Въведената информация може да бъде променена по всяко време чрез натискане на съответния бутон и на бутоните + и —.
- Когато информацията за продължителността на печенето е нулирана, информацията за край на печене също се ну лира автоматично и обратно.
- Ако фурната е била програмирана няма да бъде възприет край на печенето, ако то е преди началото на процеса.

Регулиране нивото на звуковия сигнал

След като изберете и потвърдите зададеното на часовника с бутона — можете да регулирате нивото на звука на алармата.

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

Предварително затопляне на фурната

Ако е необходимо предварително затопляне на фурната (обикновено при приготвяне на пандишпани), може да използвате **"функция пица"** (положение 3) за достигане на желаната температура възможно най-бързо и за спестяване на енергия. След като ястието е поставено във фурната можете да изберете най-подходящата програма за печене.

Едновременно печене на няколко нива

Само програмата вентилирано печене Ви позволява да ползвате две нива едновременно. "**вентилирана фурна**". Скарите трябва да се поставят на трите централни нива, тъй като най-горното и най-долното ниво се нагряват най-много, което може да доведе до прегаряне на ястията. Ако се използват трите нива едновременно, за приготвянето на ястието поставено на средното ниво ще е необходимо по-дълго време, т.е. оставете го във фурната няколко минути повече. Ако приготвяте ястия на трите нива едновременно , поставете ястието, което се нуждае от най-ниска температура на печене(обикновено сладкиши) на средното ниво.

Печене на грил

Фурната Ви позволява да използвате два различни метода на печене на грил.

Използвайте функция 5 "**Грил**" за по-малки порции. Консумацията на енергия при тази функция е само 1200 W; тази функция е идеална за малки порции и ястия.

Сложете храната в центъра на грила, тъй като само централния нагревател е включен. Ако сте поставили храната в ъглите на фурната, няма да има възможност да се изпече равномерно.

Функция 6 "**Двоен Грил**" Ви позволява да поставяте храната по цялата повърхност на грила. Използвайте тази функция когато сте разпределили равномерно храната под грила и желаете развномерно изпичане.

Важно: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.

Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва оптимално инфрачервеното лъчение. Това не означава, че при необходимост не можете да ползвате и печене на по-ниска температура, чрез завъртане на ключа на термостата

При печене на грил, поставете решетката на ниво 4 (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

Функция 7 **"Вентилиран двоен грил"** е особено подходяща за бързо запичане на ястия, тъй като разпределението на топлината позволява не само получаването на загар, но и изпичане отдолу. Също така може да се използва за печене на голями късове месо. Нещо повече, тази функция може да се използва за получаване на кафяв загар в края на печенето.

Когато използвате тази функция поставете скарите на ниво 3 или 4 (виж таблица за ползване на фурната)а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната. В случай, че използвате тази функция заедно със шиш (само за някои модели), едновременно с това можете да печете ястия в тавичката, поставена на ниво 1, напр. картофи, и др.

Печене на сладкиши

Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.

Общи правила:

Ако сладкишът се изсуши
Следващият път печете на температура с около 10°C по-висока и съкратете времето за печене.
Сладкишът спада
Пригответе по-гъста смес и намалете температурата с около 10°C.
Ако сладкишът прегори отгоре
Преместете го по-ниско, намалете температурата и увеличете времето за печене.
Ако сладкишът е добре изпечен отвътре, а суров отвън.
Следващият път използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на печене.
Сладкишът не се отделя от формата
Намажете формата с масло и поръсете с брашно
Ако печем едновременно на две нива, но ястията не са в една и съща степен готови.
Различните ястия имат раазлично време за приготвяне.

Приготвяне на пица

За отлични резултати при приготвяне на пица използвайте функция **"Фурна Пица"**(позиция 3):

- Загрейте предварително фурната за около 15 минути;
- Използвайте алуминиева тава за пица която поставяте върху алуминиевата поставка (в окомплектовката на печката). Ако се използва тавичката на фурната, времето за печене ще се удължи и трудно ще се получи хрупкав вкус.

- При печене на пица, не отваряйте често вратата на фурната.
- Ако пицата е приготвена с много продукти(три или четири), препоръчваме да поставите кашкавала през втората половина от печенето.

Печене на месо и риба

При печене на " бяло месо", птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За "червени" меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да запо чнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.

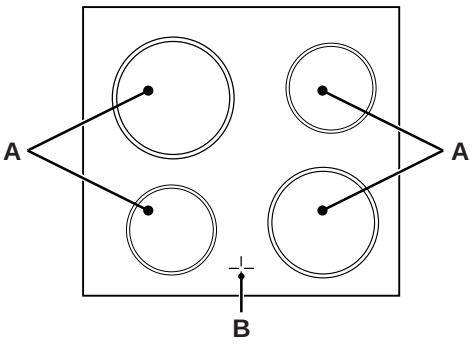
Инструкции за работа с плота от стъклокерамика

Описание

Плотът от стъклокерамика е снабден с радиални електрически нагреватели. Тези нагреватели са монтирани под стъклото, като оформят зони, които почервеняват при включване.

A. Термични зони (**A**).

B. Сигнални лампи, които показват дали съответния нагревател е с температура по-висока от 60° C; дори и след изключване на плота/зона.



Описание на нагревателните елементи

Радиалните нагревателни елементи са изградени от кръгови нагревателни елементи. Те стават червени 10-20 секунди след включването им.

Инструкции за използване стъклокерамичния плот

За постигане на най-добри резултати от Вашия готварски плот трябва да спазвате някои основни правила при приготвянето на ястията.

- Върху стъклокерамичния плот може да се използват всякакви видове тенджери и тигани. Във всеки случай използваните съдове трябва да бъдат с право гладко дъно. Естествено, колкото е по-дебело дъното на тенджерата или тигана, толокова повече ненужна топлина се отделя.

- Използваните съдове трябва да бъдат с подходящ диаметър на дъното. То трябва да покрива напълно нагрятата зона. Така топлината се използва най-рационално

- Дъната на използваните съдове винаги трябва да са сухи и чисти. Това гарантира добър контакт, както и дълъг живот на плота и съдовете.
- Не използвайте едни и същи съдове за газови и керамични котлони. Топлината на газовите горелки може да деформира дъната на съдовете и след това няма да получите желания резултат при използването им върху идеалния керамичен плот.

Ключове за котлоните (I)
Печките могат да бъдат с нормални, бързи и автоматични котлони в различни комбинации (бързите са обозначени с червено кръгче по средата, а автоматичните имат кръгла алуминиева плочица също по средата). За да нямате загуби на топлина, използвайте съдове с плоски дъна и диаметър не по-малък от този на котлона. Таблицата показва съответствието между позициите, показани на ключовете и препоръките за използване на котлоните.

Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на заленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Зелен светлинен индикатор (H)
Този индикатор светва, когато някой от електрическите котлони е включен.

Практични съвети за печене

Поз. на ключа на фурната	Вид ястие	Тегло (кг)	Степени на фурната отдолу	Време за загряване (минути)	Позиция на термостата	Време за печене (минути)
1 Статична фурна	Патешко	1	3	15	200	65-75
	Телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити	-	3	15	180	15-20
	Масленки	1	3	15	180	30-35
2 Фурна за сладкиши	Кексове	0.5	3	15	180	20-30
	Пайове	1	2/3	15	180	45-50
	Плодови кексове	-	3	15	180	40-50
	Пандишпани	-	3	15	160	25-30
3 Фурна за пизи	Пица	0.5	3	15	220	15-20
	Телешко печено	1	2	10	220	25-30
	Пилешко	1	2/3	10	180	60-70
4 Вентилирано печене	Пица (на 2 нива)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазаня	1.8	3	10	180	30-35
	Запечени макарони	1	3	10	180	20-30
	Запечена паста	1.5	3	10	180	20-30
	Агнешко	1.5	2	10	180	40-45
	Пиле с картофи	1	2-4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30
	Морски плодове	1.5	2	10	180	55-60
	Плодов пай	1	3	10	160	40-50
	Целувки(на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити(на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан(на 2 нива)	1	2-4	10	165	20-25
	Запечена паста(на 2 нива)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Печене на грил	Риба филе	1	4	5	Max	8
	Морски плодове	1	4	5	Max	4
	Бяла риба	1	4	5	Max	10
	Зеленчуци на грил	1	3/4	5	Max	8-10
6 Двоен грил	Телешки пържоли	1	4	5	Max	15-20
	Кюфтета	1.5	4	5	Max	20
	Хамбургери	1	3	5	Max	7
	Препечени сандвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	Печене на шиш					
	Телешко на шиш	1.0	-	5	Max	70-80
	Пилешко на шиш	2.0	-	5	Max	70-80
7 Вентилиран Двоен Грил	Пиле на грил	1.5	2	5	200	55-60
	Сепия	1.5	2	5	200	30-35
	Пиле на шиш с картофи (в	1.5	-	5	200	70-75
	тавичката	-	2	5	200	70-75
	Печене на шиш					
	Телешко на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Пиле на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Агнешко на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Шашлик (само при някои модели)					
	Месен кебап	1.0	-	5	Max	40-45
	Зеленчуков кебап	0.8	-	5	Max	25-30

Важно: Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната

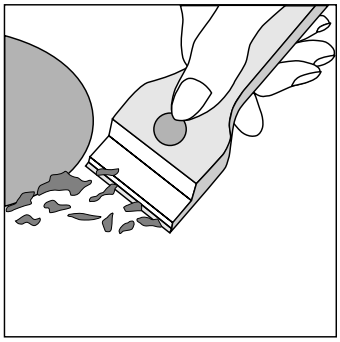
Преди всяка операция по почистване, изключете печката от контакта.
За да удължите живота на Ващия уред е необходимо ежедневно почистване и поддържане:

- Да не се използват парни устройства при почистване.
- Емайлираните части и самопочистващите се панели се измиват с топла вода, без да ползвате абразивни почистващи препарати, с които може да повредите повърхността им.
- Фурната се почиства още докато е топла с подходящи за целта препарати, като след това изплакнете и подсушете.
- Частите на фурната от неръждаема стомана могат да се повредят, ако използвате силно абразивни препарати (съдържащи фосфор). След почистване препоръчваме изплакване с вода и подсушаване. Не оставяйте печката неподсушена.
- Избягвайте натрупването на нечистотии и мазнини върху контролния панел, като го почиствате редовно. Използвайте неабразивни гъби или меки кърпи за да избегнете надраскването на емайлираните или никелирани части.

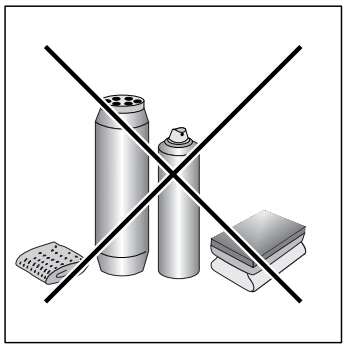
Почистване на плота от стъклокерамика

Преди да започнете да готвите, почистете стъклокерамичния плот като използвате влажна кърпа за отстраняване на прах и остатъци от предишно готвене. Повърхността на плота трябва да се почиства редовно с хладка вода и нежен препарат. Периодично почиствайте със специалните препарати за почистване на стъклокерамични плотове:

- отстранете от плота твърдите остатъци от храна и мазнина като използвате специалната пластмасова шпатула или остра шпатула тип CERA (доставя се допълнително);
- почистете плота, загрят на слаба температура като използвате специален почистващ препарат и абсорбираща кухненска кърпа (тип гъба);
- забършете с влажна кърпа и подсушете.



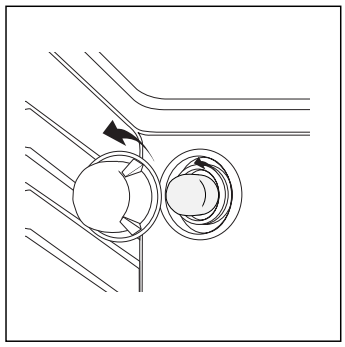
В случай, че алуминиево фолио или пластмасови частици се разтопят върху плота, те трябва **веднага** да се отстранят със шпатулата. Това ще предотврати повреждането на плота. Същото се отнася и за захар или други продукти, разтопени върху плота.Не използвайте абразивни гъби или почистваща тел. Така също не използвайте корозионни миещи препарати, като спрей за почистване на фурни или препарати за премахване на петна.



Почистващи препарати за керамичния плот	**Налични в:**
Специална шпатула тип Ceran	Магазини Направи си Сам
Резервни остриета за шпатули	Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати.

Смяна на лампата във фурната

- Прекъснете захранването към уреда;
- Махнете стъкленото капаче на фасонката;
- Отвийте дефектиралата лампа и я сменете с нова, устойчива на високи температури (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Вид E14
- Поставете обратно стъкленото капаче и свържете печката към захранването.



Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno nuovo “7 cuochi” e piano VTC (Spec. Polonia)
10/03 - 195040871.00